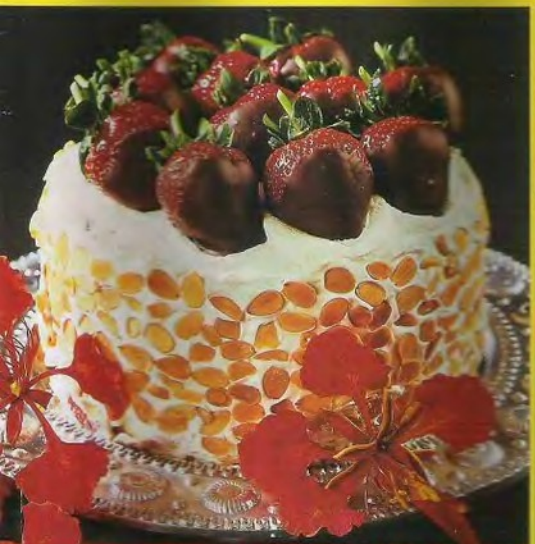
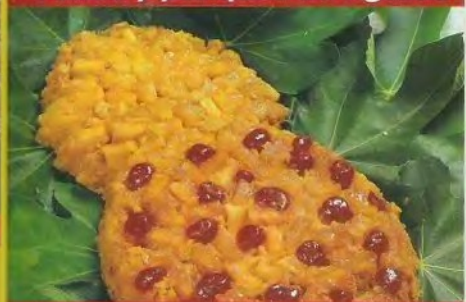
KENA *cocina*

Postres tradicionales

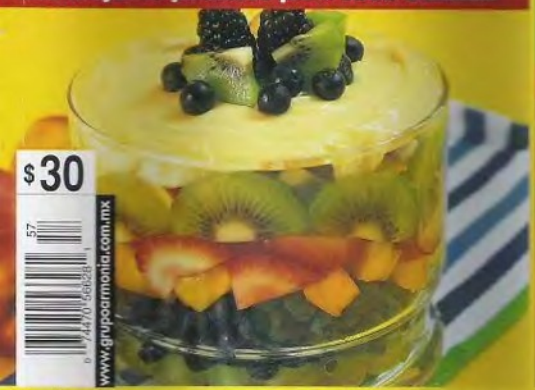


Los mejores pasteles para toda ocasión

Panes y panqués de figuras



Pays y tartas con frutas de temporada



Pudines, flanes y mousses ¡súper frescos!

Pasteles de galletas gigantes

$30

www.grupoarmonia.com.mx

sumario

> Para acompañar el café 8

Panes y panqués de figuras

¡De la vista nace el amor! Los moldes y las formas más originales y los más ricos panqués para el desayuno o para media tarde.

> Para celebrar 18

Pasteles clásicos

Pasteles de pisos con rellenos y cubiertas de frutas y flores. Ideales para las ocasiones especiales como cumpleaños y festejos.

> Súper originales 24

Pasteles y galletas gigantes

Brownies, galletas sándwich rellenas, cup cakes, choco chips y otras galletas famosas en versión gigante. Especiales para el cumpleaños de los niños.

> Pasteles de figuras 28

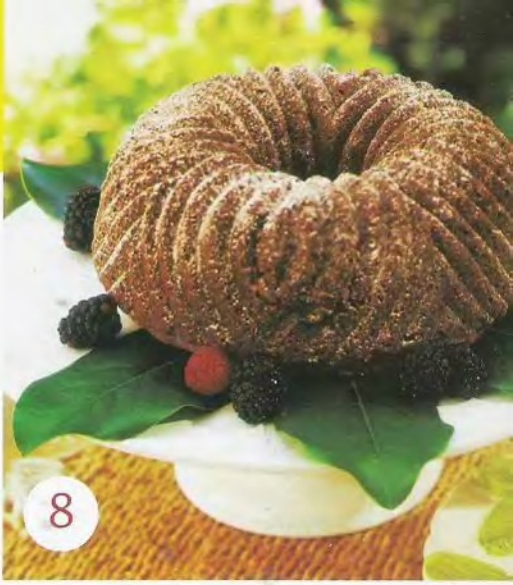
Los favoritos de los niños

Mickey Mouse, Barbie y otros personajes de temporada que serán la alegría de los niños.

> Para festejar 30

Celebra Halloween

Llega la temporada de halloween y se antoja preparar divertidas ideas para asustar a los amigos. La araña patona o el hechicero serán los favoritos de todos.



> Para festejar 32

Ocasiones especiales

Para una despedida de soltera, un shower o un cumpleaños, te ofrecemos ideas súper novedosas de pasteles con panquecitos cubiertos de fondant.

> Pasteles de figuras 34

Accesorios

Los accesorios para repostería son tus mejores aliados a la hora de decorar pasteles y postres.

> Pays, tartas y tartaletas 36

Con rellenos de fruta

Son súper fáciles de hacer y quedan deliciosos. Pays, tartas y tartaletas con auténtico sabor casero.

> El queso Lala 47

Quesos Lala los más frescos, los más ricos

Galletas 52

> **Ricas a toda hora**

Suaves, rellenas, crujientes, calientitas....sírvelas a toda hora, pero en especial a media tarde con un vaso de leche fría, o dáselas a los niños para el lunch escolar.

Budines, flanes y mousses 60

> **De la A a la Z**

Sabores frescos, ricos y originales. Ideales para servir en la temporada de calor, o cuando quieres un postre ligero.

BIMBO

Postre de natilla y cocoa (20 piezas chicas)

Ingredientes:

½ taza de mantequilla, 2 tazas de Molido Crujiente Bimbo, ¼ de taza de azúcar, ½ taza de nueces, 1 taza de ralladura de coco, 1 huevo, 1/3 de taza de cocoa en polvo, ½ taza de leche, ½ taza de mantequilla, 4 cucharadas de fécula de maíz, 2 cucharaditas de esencia de vainilla, 4 tazas de azúcar glass, ½ taza de chocolate semiamargo, 1 cucharadita de mantequilla, 2 cucharaditas de cocoa en polvo.

Preparación y Elaboración:

En un refractario combina ½ taza de mantequilla, el Molido Crujiente Bimbo, el azúcar, las nueces picadas, la ralladura de coco, el huevo y la cocoa en polvo. Refrigera esta mezcla por una hora. En otro recipiente acrema la mantequilla, mézclala con la fécula de maíz y la esencia de vainilla. Incorpora poco a poco la leche y cierne el azúcar glass. Cubre la primera mezcla con esto y vuélvela a refrigerar durante 1 hora.
Derrite a baño maría la mantequilla y el chocolate semiamargo, previamente rallado, hasta que se incorpore bien, después utilízalo para cubrir el refractario. Sírvelo en capacillos o copas espolvoreado con cocoa.

El trigo es nutrición. d.r. © bimbo s.a. de c.v. méxico, d.f. 2008.

> Algo fresco 64

Postres en copas

Con el delicioso sabor natural que dan las frutas, te presentamos originales ideas para servir postres en copas.

> Ingrediente estrella 68

El merengue

¡Merengue, merengue! La receta básica para preparar merengues. Con frutas, en tartas, con helado, con salsas o solos.

> Súper fácil 76

Salsas, coulis y jarabes

Descubre cómo transformar un postre en algo verdaderamente delicioso ¡tan sólo agregando una salsa!

> Técnica 88

Escuela de repostería

Paso a paso, cómo preparar un pastel con terminado profesional.

> El chef recomienda 94

Postres de vanguardia

Los postres de autor. Una novedosa manera de aplicar técnicas conocidas para crear postres con nuevos sabores y presentaciones.

Índice de recetas

PANES Y PANQUÉS

8 Rosca rayada de plátano
10 Panqué montaña con frambuesas
11 Girasol de dátil y nuez
12 Rosca tulipanes de limón
12 Piña volteada
14 Corazón de roles de canela
15 Mini brioches de colores
16 Rosca de café y nuez
16 Círculos de manzana
95 Pan con aceite y chocolate

PASTELES

18 Rosca de naranja y chocolate
19 Pastel de fresas con crema
20 Pastel de coco
21 Selva negra
22 Pastel de limón
24 Chocochip rellena
25 Maxi galleta de chocolate
26 Galleta sándwich
28 Mickey Mouse
29 Barbie primavera
30 Tejedoras de telarañas
31 Araña patona
32 Divertidos pequeñines
33 Mini regalos
88 Pastel de fresas Le Fraisier
94 Cheesecake en copa

PAYS, TARTAS Y TARTALETAS

23 Tarta de chocolate
37 Tartaletas agridulces
38 Pay de nuez
39 Tarta de piña
40 Tarta de ciruela
41 Pay de pera y durazno
42 Tarta de cereza
43 Pay de queso con frutas del bosque
44 Pay de frambuesa y fresa
45 Tartaletas envueltas
46 Pay de manzana

GALLETAS

27 Torre de galleta Óreo
52 Galletas de chocolate
53 Spritz con chocolate
54 Palmeras
55 Polvorones
56 Galletas de nuez de macadamia
57 Anillos de limón
58 Sándwiches de chocolate
58 Garabatos
59 Barquillos cubiertos de chocolate
59 Círculos de mermelada

BUDINES, FLANES Y MOUSSES

60 Mousse de pera y miel
61 Budín Reina
62 Crema de capuchino
63 Flanes de naranja
64 Copa de vainilla
65 Copa de frutas surtidas
66 Parfait de chocolate y crema
67 Delicia de frutas del bosque
96 Yoghurt de jitomate y mango

MERENGUES

68 Merengues clásicos
68 Merengue de limón
69 Discos de merengue con chocolate y queso
70 Pastelitos de limón envueltos en merengue
71 Pavlova con frutas rojas
72 Besos de chocolate y naranja
73 Merengues de chocolate y fresa
74 Merengue suave
75 Tarta de merengue y chocolate

SALSAS, COULIS Y JARABES

76 Salsa de rompope y gelatina
77 Salsa de fresas con buñuelos
78 Coulis de frambuesa con pastel de chocolate
79 Salsa de caramelo con helado de vainilla
80 Zumo de vainilla sobre arroz con leche
81 Salsa de cajeta sobre helado de coco
82 Crema inglesa de café con pay de manzana
83 Coulis de cítricos con crepas
84 Zumo de menta con peras
84 Crema de limón
85 Salsa de duraznos con panqué

CON QUESOS

48 Volteado de queso Lala y piña
49 Delicia de gelatina Lala con frutas
50 Cheesecake Lala de capuchino
50 Parfait Lala de frambuesas

Merenguitos con Cajeta Ligera

CORONADO®
Desde 1932

8 porciones

Ingredientes:

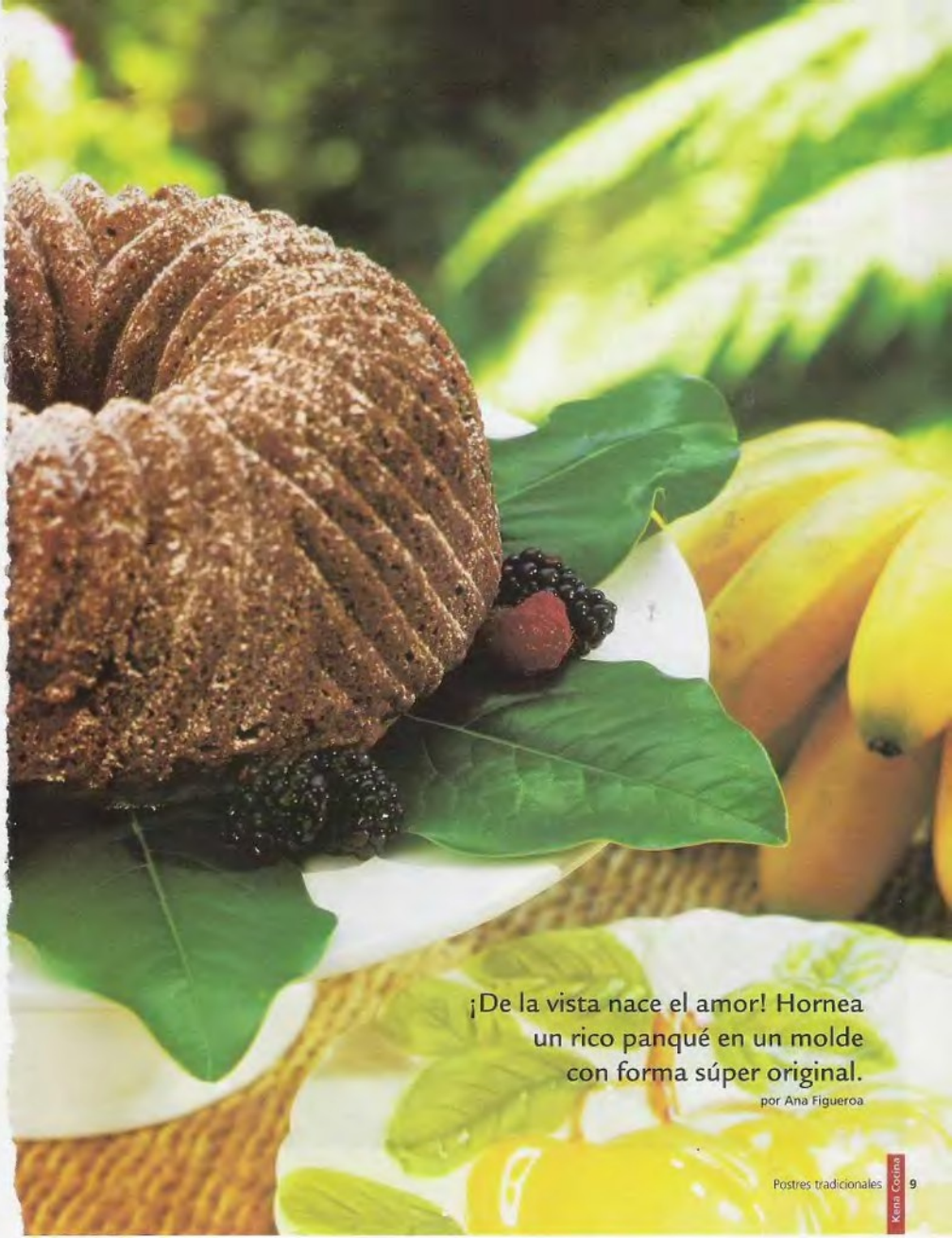
- *4 claras*
- *1 pizca de sal*
- *5 cucharadas de edulcorante artificial*
- *1/2 taza de Cajeta Ligera*
- *8 fresas desinfectadas*

1. Bate a baja velocidad las claras con la sal. Cuando empiecen a espumar, aumenta la velocidad e incorpora lentamente el edulcorante. Sigue batiendo hasta que se formen picos duros.

2. Forra una charola de horno con papel encerado. Forma los merengues en pequeños círculos.

3. Hornea a 120° C durante 15 minutos. Apaga el horno y retira los merengues cuando estén fríos.

4. Para servir, cubre los merengues con Cajeta Ligera. Decora con fresas.



¡De la vista nace el amor! Hornea un rico panqué en un molde con forma súper original.

por Ana Figueroa

Panqué montaña con frambuesas

8 porciones > Ingredientes:

- **3 huevos**
- **170 g de azúcar moreno**
- **160 g de harina**
- **1 sobre de levadura**
- **150 g de mantequilla**
- **200 g de frambuesas desinfectadas**
- **crema batida, mezclada con un poco de extracto de vainilla**

1. Precalienta el horno a 180° C.
2. En un recipiente, mezcla los huevos con el azúcar. Agrega poco a poco la harina y levadura.
3. Derrite la mantequilla y agrega a la mezcla anterior. Bate hasta incorporar.
4. Vierte la mitad de la mezcla en un molde previamente engrasado.
5. Acomoda la mitad de las frambuesas y cubre con el resto de la mezcla.
6. Hornea 30 minutos o hasta que al introducir un palillo, éste salga limpio.
7. Decora con crema batida al gusto y con las frambuesas restantes.

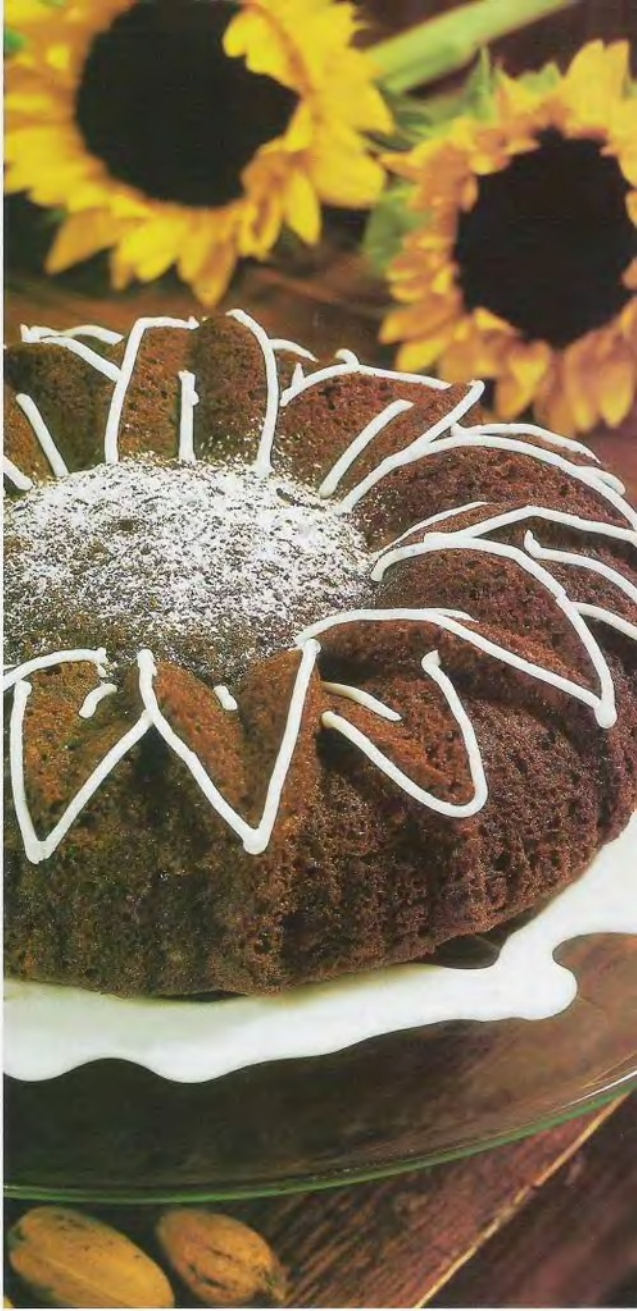
Girasol de dátil y nuez

12 porciones > Ingredientes:

- > 1 taza de dátiles sin hueso y picados
- > 1 cucharadita de bicarbonato de sodio (grado alimenticio)
- > 2 huevos separados
- > 3/4 de taza de azúcar moreno
- > 1 cucharadita de vainilla
- > 1 taza de nueces picadas
- > 1/4 de taza de leche
- > 1 1/2 tazas de harina
- > 1 cucharadita de polvo para hornear
- > 1 pizca de sal

1. Enharina y enmantequilla un molde para hornear.
2. Combina los dátiles con el bicarbonato y tres cuartos de taza de agua hirviente. Deja enfriar.
3. Aparte, mezcla las yemas con el azúcar y la vainilla. Bate hasta integrar bien.
4. Agrega las nueces, la leche y los dátiles con todo y agua.
5. Cierne la harina, el polvo para hornear y la sal. Agrega a la mezcla anterior.
6. En otro recipiente, bate las claras a punto de turrón.
7. Incorpora las claras a la mezcla de nueces.
8. Hornea durante 40 minutos.

Tip: Puedes acompañar con un poco de crema batida con un toque de vainilla.



Rosca tulipanes de limón

12 porciones > Ingredientes:

- **75 g de mantequilla**
- **1 taza de azúcar**
- **2 huevos**
- **2 limones, la ralladura**
- **1 taza de harina para hot cakes**
- **1 taza de harina**
- **1 1/2 cucharaditas de polvo para hornear**
- **1/2 taza de leche**
- **· colorante vegetal (opcional)**

Para el glaseado:

- **1/3 de taza de jugo de limón**
- **2/3 de taza de azúcar**

1. Prepara un molde Wilton de rosca con tulipanes.
2. Bate la mantequilla con el azúcar. Agrega los huevos y la ralladura de limón.
3. Cierne las harinas y el polvo para hornear. Agrega a la mezcla anterior alternando con la leche.
4. Añade un poco de colorante vegetal verde para pintar la masa.
5. Hornea 30 minutos.
6. Aparte, mezcla el jugo de limón con el azúcar.
7. Retira el pastel del horno y rocíalo con el jugo de limón azucarado.
8. Regresa al horno de cinco a 10 minutos más para que cristalice.

Tip: Usar aerosoles como el Bake Easy de Wilton evitará que los panqués se peguen a los moldes.

Piña volteada

12 porciones > Ingredientes:

- **1/2 taza de mantequilla derretida**
- **1 taza de azúcar moreno**
- **1 lata grande de piña en trozos**
- **1 lata de cerezas cortadas en mitades**
- **4 huevos separados**
- **1 cucharada de mantequilla derretida**
- **1 cucharadita de vainilla**
- **1 taza de azúcar**
- **1 taza de harina**
- **1 cucharadita de polvo para hornear**

1. Mezcla la mantequilla con el azúcar.
2. Vierte la mezcla anterior en un molde Wilton con forma de piña.
3. Cubre con los trozos de piña e intercala con las cerezas.
4. Bate las claras a punto de turrón.
5. Aparte, bate las yemas con la mantequilla y vainilla. Agrega a las claras cucharada por cucharada.
6. Incorpora poco a poco el azúcar y añade la harina y el polvo para hornear, también cucharada a cucharada.
7. Vierte en el molde y hornea a 180° C durante 30 minutos.

Tip: Desmolda el pan 15 minutos después de sacarlo del horno.

Corazón de roles de canela

8 porciones > Ingredientes:

- **1/2 taza de leche caliente**
- **1/2 taza de mantequilla**
- **3 cucharadas de azúcar**
- **1/8 de cucharadita de sal**
- **1 paquete de levadura**
- **2 huevos**
- **2 tazas de harina cernida**
- **125 g de azúcar moreno**
- **1 cucharadita de canela**
- **· nueces picadas**
- **· pasitas (opcional)**

1. Prepara un molde Wilton en forma de corazón.
2. Mezcla la leche con la mantequilla, el azúcar y la sal. Deja enfriar.
3. Aparte, disuelve la levadura en un cuarto de taza de agua caliente. Incorpora a la mezcla anterior batiendo constantemente.
4. Agrega los huevos y la harina. Bate hasta que la mezcla quede muy suave y ligeramente húmeda.
5. Extiende la masa en una superficie enharinada, hasta que tenga un centímetro de grosor.
6. Unta mantequilla derretida sobre la masa y espolvorea con azúcar moreno, canela, nueces y pasitas. Enrolla como si fuera un niño envuelto.
7. Corta verticalmente rebanadas de dos centímetros de grosor. Colócalas dentro del molde y hornea a 200°C de 12 a 15 minutos.

Tip: Para el glaseado, combina una clara con una taza de azúcar glas cernida y una taza de miel de maíz.

Mini brioches de colores

8 porciones > Ingredientes:

- **250 g de harina**
- **1 cucharadita de sal**
- **1 sobre de levadura**
- **2 cucharadas de azúcar**
- **4 huevos**
- **1 1/2 cucharadas de leche**
- **125 g de mantequilla a temperatura ambiente**

1. Mezcla la harina, sal, levadura, el azúcar y tres huevos. Agrega la leche y bate durante 10 minutos.
2. Agrega la mantequilla y bate tres minutos más. La mezcla debe quedar algo pegajosa pero manejable.
3. Coloca la masa en un recipiente y cubre con plástico. Deja reposar la masa en un lugar calientito, durante 30 minutos o hasta que duplique su tamaño.
4. Amasa para sacar el aire. Estira en una superficie enharinada, forma pelotitas y colócalas en un molde para brioche.
5. Cubre el molde con plástico. Deja reposar hasta que la masa duplique nuevamente su tamaño.
6. Barniza el brioche con el huevo restante ligeramente batido, y hornea a 180° C, de 20 a 25 minutos.

Tip: Decora con glaseado y azúcar de colores.

Pasteles clásicos

Pasteles de pisos con rellenos y cubiertas para lucirte.

Por Irene Aguirre y Juana Lomeli

Rosca de naranja y chocolate

12 porciones > Ingredientes:

- **2 1/3 tazas de harina**
- **1 cucharadita de polvo para hornear**
- **1/4 de cucharadita de sal**
- **3/4 de taza de mantequilla a temperatura ambiente**
- **1 3/4 tazas de azúcar**
- **3 huevos**
- **1 cucharadita de ralladura de naranja**
- **1 1/4 tazas de leche**

Para el glas de naranja:

- **1 taza de azúcar glas**
- **3 cucharadas de cocoa**
- **1 cucharada de margarina suavizada**
- **1/2 cucharadita de licor de naranja**
- **· rebanadas de naranja**
- **· hojitas de hierbabuena**

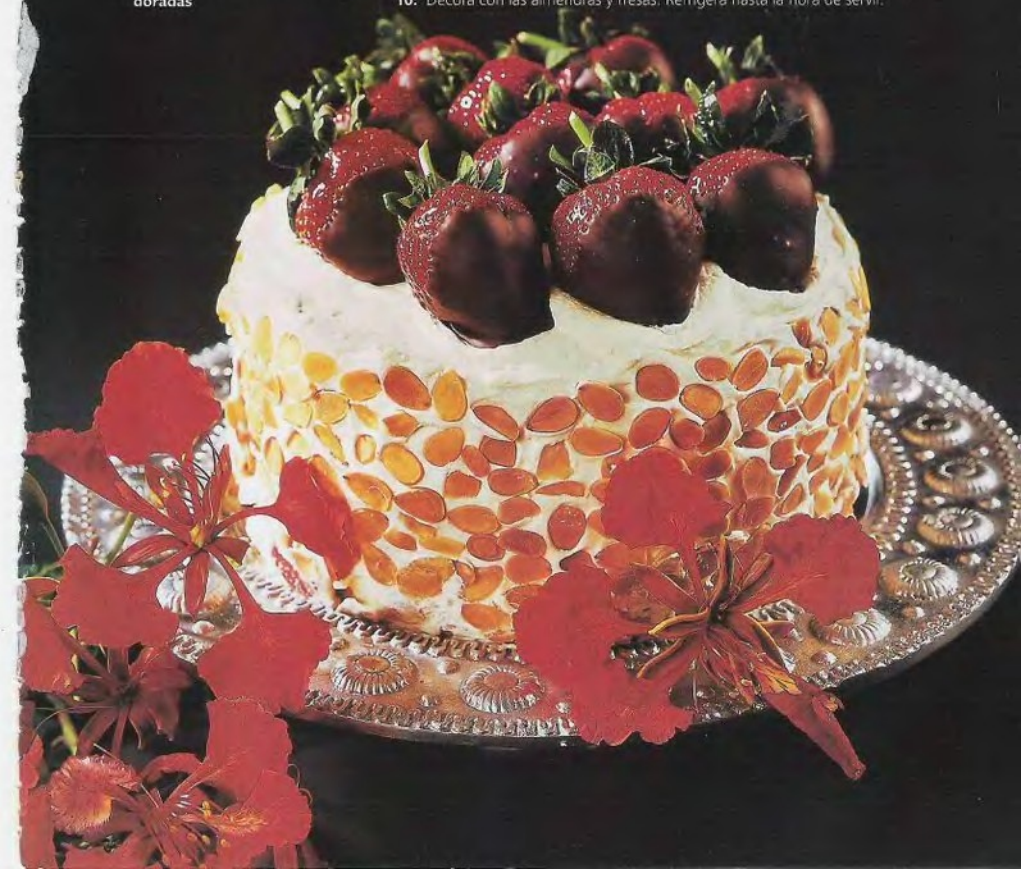
1. Precalienta el horno a 180° C. Engrasa y enharina un molde para rosca.
2. Cierne en un tazón la harina, el polvo para hornear y la sal. Reserva.
3. Bate la mantequilla hasta acremar. Después, añade el azúcar poco a poco hasta que esponje.
4. Añade los huevos uno a uno y la ralladura de naranja.
5. Integra la harina cernida en tres tantos, alternando con la leche. Detén la batidora y raspa las orillas con una espátula, para integrar los ingredientes.
6. Vierte la mezcla en el molde preparado. Hornea 45 minutos o hasta que al insertar un palillo, éste salga limpio.
7. Deja enfriar 20 minutos, desmolda y reserva.
8. Para el glas de naranja, combina el azúcar glas, la cocoa, margarina, el licor de naranja y dos cucharadas de agua caliente. Integra hasta que esté suave; si es necesario, añade agua para obtener un glas ligero.
9. Cuando la rosca esté fría, cubre con el glas de naranja. Decora con las rodajas de naranja y hojitas de hierbabuena.

Pastel de fresas con crema

12 porciones > Ingredientes:

- > 6 huevos
- > 280 g de azúcar
- > 1 cucharadita de extracto de vainilla
- > 1 cucharadita de canela en polvo
- > 370 g de harina cernida
- > 340 g de mantequilla derretida
- > 1/2 de taza de Grand Marnier
- > 500 g de fresas desinfectadas y rebanadas (aparta varias enteras para adornar)
- > 2 tazas de crema líquida, batida a punto de chantilly
- > 1 taza de almendras fileteadas, doradas

1. Bate los huevos con el azúcar hasta que alcancen punto de listón. Añade la vainilla y canela, mezcla.
2. Con movimientos envolventes, incorpora poco a poco la harina cernida. Integra la mantequilla derretida.
3. Vierte la mezcla en dos moldes previamente engrasados y enharinados.
4. Mete en el horno a 190° C durante 45 minutos. Retira y deja enfriar.
5. Aparte, combina el Grand Marnier con las fresas rebanadas.
6. Corta horizontalmente los dos panqués.
7. Con una brocha, moja los panqués con el licor que preparaste.
8. Monta el pastel: Coloca un panqué abajo, unta crema batida y fresas, y cubre con el otro panqué.
9. Cubre el pastel con el resto de la crema. Alisa la superficie y los laterales con una espátula.
10. Decora con las almendras y fresas. Refrigera hasta la hora de servir.



Pastel de coco

12 porciones > Ingredientes:

- **1/4 de taza de manteca vegetal**
- **45 g de margarina suavizada**
- **1 1/2 tazas de azúcar**
- **3 huevos**
- **1 cucharadita de vainilla**
- **1/4 de cucharadita de esencia de almendras**
- **2 tazas de harina**
- **1 cucharada de polvo para hornear**
- **3/4 de cucharadita de sal**

Para el relleno:

- **2 tazas de crema líquida**
- **azúcar glas, la necesaria**
- **1 taza de coco rallado, endulzado y tostado**

1. Precalienta el horno a 180° C. Engrasa dos moldes y fórralos por completo con papel encerado.
2. Bate la manteca y la margarina hasta acremarlas. Añade poco a poco el azúcar hasta que se esponjen.
3. Vierte los huevos uno a uno, batiendo aproximadamente siete minutos. Detén la batidora y raspa las orillas del tazón para integrar los ingredientes, por lo menos dos veces.
4. Añade la vainilla y la esencia de almendras.
5. Cierne la harina, el polvo para hornear y la sal. Añade a la mezcla anterior, sólo envolviendo.
6. Distribuye la masa en los moldes. Hornea durante 40 minutos o hasta que al insertar un palillo, éste salga limpio.
7. Deja enfriar 12 minutos, desmolda y cuando estén completamente fríos, cúbrelos con plástico autoadherible. Refrigera durante tres horas.
8. Bate la crema con el azúcar glas hasta obtener picos duros.
9. Rellena un pastel con crema, espolvorea una tercera parte del coco y cubre con el segundo pastel. Decora con la crema y el coco restantes.

Selva negra

12 porciones > Ingredientes:

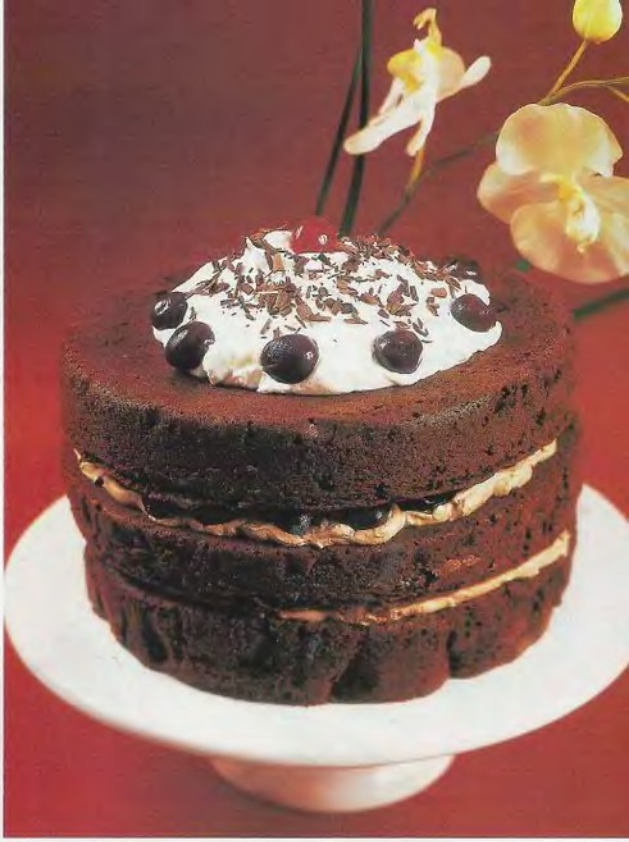
- 2 1/3 tazas de harina
- 1 taza de cocoa
- 1 1/2 cucharaditas de polvo para hornear
- 1/2 cucharadita de bicarbonato de sodio (grado alimenticio)
- 1/4 de cucharadita de sal
- 3/4 de taza de mantequilla
- 3/4 de taza de azúcar mascabado
- 4 huevos a temperatura ambiente
- 2 cucharaditas de extracto de vainilla
- 1 1/2 tazas de jocoque líquido

Para el jarabe:

- 1/4 de taza de azúcar
- 2 cucharadas de kirsch o licor de cerezas

Para el relleno:

- 3 tazas de crema líquida, fría
- 4 cucharadas de azúcar glas
- 2 cucharadas de cocoa
- 1 lata de cerezas negras, escurridas
- 50 g de chocolate rallado



1. Precalienta el horno à 180° C. Engrasa tres moldes del mismo tamaño y fórralos con suficiente papel encerado.
2. Aparte, cierne la harina con la cocoa, el polvo de hornear, bicarbonato y la sal.
3. En otro recipiente, bate la mantequilla a velocidad media hasta suavizar. Agrega el azúcar mascabado y continúa batiendo hasta que la mezcla se esponje.
4. En un tazón, bate ligeramente los huevos con la vainilla y añádelos poco a poco a la mezcla.
5. Añade la harina cernida alternándola con el jocoque, batiendo a velocidad baja.
6. Distribuye la masa en los tres moldes y hornea 35 minutos o hasta que al insertar un palillo, éste salga limpio.
7. Deja enfriar 12 minutos, desmolda, y cuando los panes se hayan enfriado por completo, cubre con plástico autoadherible. Refrigera tres horas.
8. Para preparar el jarabe, mezcla media taza de agua con el azúcar. Deja hervir durante cinco minutos, apaga y añade dos cucharadas de kirsch o licor de cerezas. Baña los panes con este jarabe.
9. Bate la crema con el azúcar glas hasta formar picos duros. Separa una tercera parte y añade la cocoa al resto de la crema.
10. Para armar el pastel, rellena dos panes con la mitad de la crema de chocolate y cerezas, coloca la siguiente capa repitiendo el procedimiento y termina con la crema blanca batida.
11. Decora con las cerezas restantes y el chocolate rallado.

Pastel de limón

12 porciones > Ingredientes:

> 6 huevos
> 280 g de azúcar
> 1cucharadita de extracto de vainilla
> 2 limones, su ralladura y jugo
> 370 g de harina cernida
> 340 g de mantequilla derretida

Para el relleno:

> 1 taza de jugo de limón
> 2 cucharadas de ralladura de limón
> 195 g de azúcar
> 2 huevos
> 180 g de mantequilla, cortada en cubos

Para decorar:

> 1 taza de crema líquida, batida
> 1/2 taza de azúcar glas

1. Bate los huevos con el azúcar a punto de listón.
2. Agrega la vainilla, ralladura y el jugo de limón. Después añade la harina y la mantequilla.
3. Distribuye la masa en dos moldes previamente engrasados y enharinados.
4. Mete en el horno precalentado a 190°C de 40 a 45 minutos.
5. Para el relleno, hierve el jugo de limón con la ralladura y 90 g de azúcar.
6. Aparte, bate los huevos con el resto del azúcar. Vierte un chorrito de jugo de limón para unificar la mezcla, revuelve e incorpora el resto del jugo.
7. Calienta la mezcla anterior a fuego bajo, batiendo continuamente, hasta que hierva durante un minuto.
8. Retira del fuego y, sin dejar de mover, agrega la mantequilla.
9. Para montar, cubre un bizcocho con el relleno y tapa con el otro bizcocho.
10. Cubre el pastel con crema batida y espolvorea con azúcar glas.

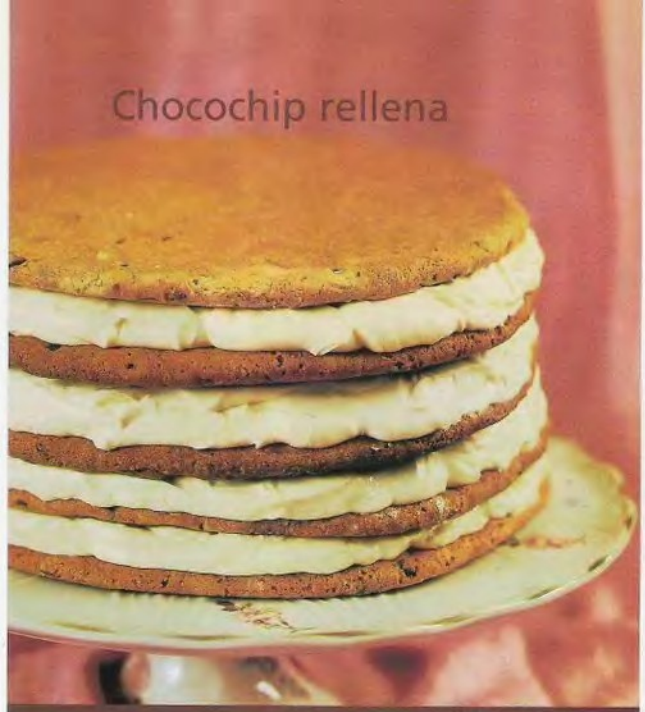
8 porciones > Ingredientes:

Para la masa:
> 1 taza de harina
>2 cucharaditas de cocoa en polvo
> 2 cucharadas de azúcar moreno
> 4 cucharadas de mantequilla en trozos
> 1 yema

Para el relleno
> 1 taza de crema light
> 1 taza de crema líquida para batir
> 90 g de chocolate semiamargo, en trozos
> 90 g de chocolate blanco en trozos
> 250 g de zarzamoras desinfectadas

Tarta de chocolate

1. Precalienta el horno a 180°C.
2. En el procesador de alimentos, integra la harina, cocoa y el azúcar.
3. Añade la mantequilla y un chorrito de agua fría. Agrega la yema y un poco más de agua hasta que obtengas una masa.
4. Envuelve la masa con plástico y refrigera durante 20 minutos.
5. Extiende la masa y cubre un molde para tarta previamente engrasado. Hornéala en ciego durante 10 minutos o hasta que la base quede bien crocante y dorada.
6. Calienta la crema light y la mitad de la crema líquida con los chocolates hasta que se derritan. Mezcla bien.
7. Cubre la crema de chocolate con plástico. Hazle pequeños orificios para que la crema respire y refrigera dos horas.
8. Aprieta las zarzamoras con un tenedor para que salga un poco de su jugo. Acomódalas en el fondo de la tarta .
9. Bate el resto de la crema y envuelve con la crema de chocolate. Vierte sobre la tarta.
10. Refrigera durante una hora antes de servir.



Pasteles y galletas GIGANTES

Brownies, galletas sándwich y otros ricos pastelitos en version gigante. Una divertida idea para los cumpleaños de los niños.

por Elida Lozano

12 porciones > Ingredientes:

- **4 tazas de harina**
- **1 1/2 cucharadas de bicarbonato de sodio (grado alimenticio)**
- **1 1/2 cucharadas de sal**
- **6 cucharadas de mantequilla**
- **1 1/2 tazas de azúcar moreno**
- **3/4 de taza de azúcar mascabado**
- **3 cucharadas de extracto de vainilla**
- **2 huevos**
- **2 yemas**
- **1 taza de crema espesa**
- **3 tazas de chispas de chocolate**
- **900 g de queso crema a temperatura ambiente**
- **1/2 taza de azúcar glas cernida**

1. Precalienta el horno a 170° C.
2. Cierne la harina con el bicarbonato y la sal.
3. Bate la mantequilla con los azúcares. Agrega la harina cernida. Sube la velocidad hasta que la mezcla cambie de color y se esponje.
4. Sin dejar de batir, incorpora la vainilla, los huevos y las yemas.
5. Reduce la velocidad. Agrega, alternando, las chispas y la crema.
6. Divide la pasta en cuatro tantos iguales. Refrigérala.
7. Mientras tanto, forra una charola con papel encerado.
8. Coloca una porción de pasta entre dos hojas de polipapel enharinado. Forma un círculo, retira el sobrante y pasa a la charola (caben dos porciones en cada una).
9. Hornea 15 minutos, retira del horno y recorta los sobrantes. Hornea 12 minutos más o hasta que las orillas estén ligeramente doradas.
10. Deja enfriar sobre rejillas.
11. Aparte, bate a velocidad media el queso hasta que se esponje. Agrega poco a poco el azúcar y divide la mezcla en cuatro partes.
12. Acomoda una galleta sobre un platón. Cubre con crema y repite la operación hasta terminar con galleta.

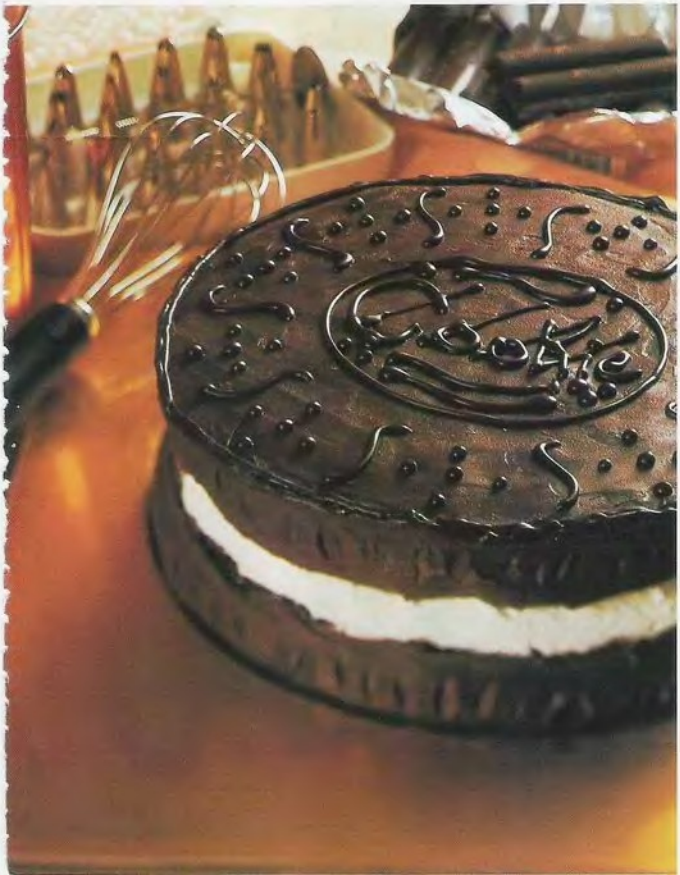
Maxi galleta de chocolate

8 porciones > Ingredientes:

Para el bizcocho:
- > 3 tazas de harina
- > 2 tazas de azúcar mascabado
- > 3/4 de taza de cocoa en polvo
- > 2 cucharaditas de bicarbonato de sodio (grado alimenticio)
- > 3/4 de cucharadita de sal
- > 2/3 de taza de aceite vegetal
- > 1 cucharada de vinagre de manzana
- > 1 cucharada de extracto de vainilla
- > 1 taza de crema ácida

Para el relleno:
- > 3 tazas de azúcar glas
- > 50 g de mantequilla
- > 3 cucharadas de leche
- > 1 cucharadita de extracto de vainilla

Para la cobertura:
- > 100 g de crema
- > 200 g de chocolate amargo en trozos
- > 30 g de mantequilla
- > 30 g de margarina



1. Precalienta el horno a 175° C.
2. Cubre con papel encerado el fondo de dos moldes circulares. Para prepararlos, engrásalos, enharínalos y golpéalos ligeramente para retirar el exceso de harina.
3. Cierne la harina, el azúcar, cocoa, bicarbonato y la sal.
4. Forma un hueco en el centro. Vierte ahí el aceite, vinagre y la vainilla. Mezcla bien.
5. Aparte, integra la crema ácida con una taza de agua fría.
6. Une ambas mezclas, bate bien y vierte en los moldes que preparaste.
7. Hornea de 30 a 35 minutos, o hasta que al insertar un palillo, éste salga limpio. Deja enfriar los bizcochos 10 minutos sobre rejillas, antes de desmoldar.
8. Para preparar el relleno, bate durante dos minutos el azúcar glas, la mantequilla, leche y vainilla. Aumenta la velocidad a media y bate dos minutos más. Reserva.
9. Para hacer la cobertura, hierve la crema durante tres minutos, retírala del fuego e integra al chocolate con un batidor de globo.
10. Sin dejar de batir, agrega la mantequilla y la margarina hasta que se integren y la mezcla espese.
11. Para armar el pastel, coloca una capa de bizcocho sobre un platón y decora los costados con betún de chocolate. Cubre la superficie del pan con el relleno de vainilla y coloca sobre éste el segundo bizcocho. Termina de decorar con la cobertura de chocolate.

Tip: **Decora el pastel simulando una galleta grande.**

Galleta sándwich

8 porciones > Ingredientes:

- > 2 paquetes de harina preparada para brownies
- > 2 litros de helado de fresa

Para la cobertura:

- > 250 g de chocolate amargo en trozos
- > 25 g de mantequilla
- > 1 taza de leche
- > 10 chocolates con menta, en trozos
- > · caramelos de menta

1. Precalienta el horno a 175° C.
2. Cubre con papel encerado dos moldes cuadrados.
3. Prepara las mezclas de brownie siguiendo las instrucciones del paquete y reparte en los dos moldes.
4. Hornea de 35 a 40 minutos, o hasta que al insertar un palillo, éste salga con algunas migas húmedas. Deja enfriar sobre rejillas.
5. Saca el helado del congelador y déjalo fuera 10 minutos para que se suavice un poco.
6. Desmolda las brownies, quítales el papel y corta sus orillas con un cuchillo de sierra. Deben quedar del mismo tamaño.
7. Para la cobertura, derrite el chocolate en baño María. Añade la mantequilla, leche y los caramelos en trozos. Incorpora bien y deja enfriar.
8. Rellena las brownies con el helado suavizado. Decora con la cobertura y con los caramelos de menta.

Torre de galleta Óreo

12 porciones > Ingredientes:

- > 2 1/2 tazas de harina
- > 1/4 de taza de cocoa
- > 1 cucharadita de sal
- > 1 cucharada de polvo para hornear
- > 1 cucharada de bicarbonato de sodio (grado alimenticio)
- > 180 g de mantequilla
- > 1 1/3 tazas de azúcar moreno
- > 2/3 de taza de azúcar mascabado
- > 2 huevos
- > 2 cucharadas de extracto de vainilla
- > 6 tazas de crema líquida (congélala mientras las galletas se hornean)
- > 1/2 taza de azúcar glas cernida
- > 1/2 cucharadita de polvo de merengue
- > 1 cucharadita de jugo de limón

1. Cierne la harina, cocoa, sal, el polvo para hornear y el bicarbonato de sodio. Reserva.
2. Bate la mantequilla hasta que se esponje. Agrega poco a poco los azúcares.
3. Añade los huevos de uno en uno.
4. Incorpora la harina cernida y bate hasta obtener una masa. Refrigérala durante 30 minutos.
5. Extiende la masa. Corta las estrellas y las lunas. Pásalas a una charola forrada con papel encerado y hornea a 170° C, durante 20 minutos.
6. Bate la crema a velocidad alta. Cuando duplique su volumen, añade poco a poco el azúcar glas cernida.
7. Bate con un globo de alambre el polvo de merengue, jugo de limón y dos cucharadas de agua. Debes obtener una mezcla ligeramente firme.
8. Agrega el azúcar glas y bate tres minutos más. Divide la mezcla y añade un poco de colorante vegetal.
9. Acomoda las galletas formando torres. Cubre con crema batida a punto de chantilly y repite hasta terminar con crema.
10. Decora con el glaseado. Refrigera hasta que esté firme.

Los favoritos de los niños

Barbie, Winnie Pooh, Mickey Mouse y otros personajes que serán la alegría de los niños.

Wilton copyright 2006

Mickey Mouse

Instrucciones del decorado

Molde Wilton: Cara de Mickey
Duyas Wilton: núm. 4, 12 y 16
Colorantes Wilton: Juego de colorantes Mickey Mouse (incluye negro, durazno Mickey y cobre), amarillo limón, rosa, azul real, rojo-rojo, rojo Navidad y verde Nelly
Recetas: betún de mantequilla, betún Wilton de chocolate listo para usar, fondant Wilton listo para usar
Otros: alisadores de fondant Wilton, cortador Wilton redondo Comfort Grip, pincel, 2 malvaviscos grandes, espátulas, fécula de maíz

1. Con anticipación, cubre con fondant la base del pastel.
2. Por otro lado, haz el gorrito trazando un triángulo sobre un cartón, recórtalo y cúbrelo con fondant. Haz los puntos del tamaño de la abertura de la duya núm. 12. Pega los puntos y los flecos del gorrito con un pincel humedecido con agua y déjalo secar. (El borde del gorrito se añadirá cuando el pastel esté completo.)
3. Coloca el pastel sobre el cartón. Traza y rellena los rasgos faciales con la duya núm. 4 (alisa con el dedo bañado en fécula de maíz). Cubre la cara y las orejas con estrellas hechas con la duya núm. 16 y los colores correspondientes.
4. Aparte, haz el borde del gorrito: corta un rectángulo de fondant de 19 mm de ancho x 114 mm de largo; corta un diseño con ondulaciones con la abertura grande de la boquilla núm. 12. Sujétalo al gorrito con un pincel humedecido. Cubre uno o dos malvaviscos con fondant rojo y colócalos para apoyar el gorrito.
5. Pon el gorrito en su sitio.

Barbie Primaveral

Instrucciones del decorado

Molde Wilton: Barbie
Duyas Wilton: núms.1, 2, 4, 6, 67, 349
Colorantes: azul, naranja, violeta, rosa, verde hoja, amarillo limón y amarillo dorado
Receta: betún de mantequilla

Wilton copyright 2006

Receta básica para pastel de vainilla

12 porciones > Ingredientes:

- > **4 huevos**
- > **150 g de azúcar**
- > **3/4 de taza de crema ácida**
- > **120 g de mantequilla suavizada**
- > **200 g de harina**
- > **2 cucharaditas de polvo para hornear**

1. Bate los huevos con el azúcar a velocidad media. Añade la crema, mantequilla y sigue batiendo.
2. Añade la harina cernida con el polvo para hornear y mezcla perfectamente.
3. Vierte la mezcla en el molde previamente engrasado.
4. Hornea a 180° C de 35 a 40 minutos, o hasta que al meter en el centro un palillo, éste salga seco.
5. Déjalo enfriar y voltéalo. Embetuna y alisa el pastel.
6. Coloca el patrón del rostro de Barbie incluido con el molde Wilton.
7. Delinea la falda. Con la duya núm. 2, traza enredaderas y curvas en remolino sobre la falda. Haz flores con la duya núm. 4, los centros de las flores con la duya núm. 2 y añade hojas con la duya núm. 67.
8. Traza con la duya núm. 4 alas de mariposa en zigzag, delinea los cuerpos con la duya núm. 2 y traza las antenas con la duya núm. 1.
9. Dibuja un ramito de flores en las manos con la duya núm. 4. Agrega los tallos con la duya núm. 2 y las hojas con la duya núm. 349. Añade el borde inferior con la duya núm. 6.

Celebra halloween

Llega la temporada de halloween. "Asusta" a todos con estas terroríficas ideas.

Tejedoras de telarañas

Instrucciones del decorado

Moldes Wilton: 2 moldes circulares de 6 y 8 pulgadas
Colorantes Wilton: amarillo limón y negro
Fondant: Fondant extendido listo para usarse, blanco (24 onzas) y verde pastel (48 onzas), Multi Pack de fondant en colores neón. Juego de pinceles, rodillos, tapete para extender y cortar y alisador de fondant
Candy Melts: Blancos® , palitos de paleta de 8 pulgadas
Receta: Betún de mantequilla
Receta básica de pastel
Otros: Juego para dividir pasteles con los pilares y bases del tamaño de los pasteles
Juego de cortadores Wilton para halloween, papel encerado, fécula de maíz, cuchillo afilado

1. Para hacer las arañas, tiñe de negro 12 onzas de fondant.
2. Extiende el fondant negro hasta que quede de 1/8 pulgadas de grosor y usa el cortador del juego para cortar 11 arañas. Coloca las arañas en la base espolvoreada con fécula de maíz.
3. Prepara los detalles de las arañas con fondant. Haz bolitas color púrpura y anaranjadas, una franja anaranjada para la boca, bolitas blancas para los ojos, bolitas negras para las pupilas, bolas amarillas para las narices; y pequeñas gotas blancas para los dientes. Pega los detalles con un pincel húmedo.
4. Para las palabras, extiende fondant amarillo neón y corta 2 piezas "EEK" amarillas usando el cortador del juego
5. Extiende fondant anaranjado neón asegurándote de que las letras no pierdan su forma. Corta 2 piezas "EEK" con el cuchillo; retira con cuidado las áreas vacías.
6. Pega las letras naranjas con un pincel húmedo. Deja secar sobre una superficie espolvoreada con un poco de fécula de maíz.
7. Cuando estén completamente secas, sujeta las piezas "EEK" a los palitos de paleta con chocolate derretido. También sujeta una araña a un palito y deja reposar.
8. Combina fondant color amarillo limón con verde pastel y cualquier sobrante de fondant blanco para obtener el tono que se muestra en los pasteles y pilares.
9. Cubre con fondant los pilares y las bases de los pasteles. Hornea los pasteles y cuando estén fríos, encímalos para que queden altos, colócalos sobre las bases.
10. Cubre los pasteles y las bases con fondant como si fueran una sola pieza terminando con el alisador de fondant de Wilton.
11. Divide cada pastel y base en ocho partes. Con los marcadores comestible Wilton, pinta líneas en el centro de la telaraña en los puntos de división; agrega curvas de unión entre las líneas
12. Coloca los pilares en el pastel grande y acomoda el pastel pequeño.
13. Enrolla un cordón de fondant amarillo alrededor de los pilares.
14. Coloca las palabras y la araña en palitos sobre la parte superior del past a alturas variadas. Sujeta las arañas a los pilares y a los costados del pastel con chocolate derretido.

Araña patona

Instrucciones del decorado

Moldes Wilton: pelota de fútbol, mini pelota
Duya: núm.16
Colorantes: negro, amarillo limón y verde hoja
Receta: betún de mantequilla y pastel
Además: multi pack de fondant en colores neón, base para pastel de 10 pulgadas (se necesitan dos), envoltorio de papel de aluminio, bloque de unisel de 6 pulgadas, caramelos de tres colores, chocolates cubiertos de caramelo, trenza de caramelo negro, bolas de chicle amarillas, regla, palillos

1. Envuelve con papel de aluminio una base que sea del mismo tamaño del pastel. Colócala sobre una base de unisel del mismo tamaño (esto te ayudará a levantar el pastel con más facilidad).
2. Coloca los pasteles del cuerpo y la cabeza sobre la base. Embetuna ligeramente el pastel de pelota y alisa con la espátula; divide a la mitad, marcando el centro del pastel con el palillo.
3. Para hacer las franjas, marca siete divisiones de 1 pulgada, comenzando desde el centro y dejando cualquier ancho sobrante en los extremos.
4. Cubre las áreas de las franjas con estrellas hechas con la duya núm. 16. Para hacer la cabeza, embetuna generosamente la mini pelota con la espátula y sujeta al cuerpo; cubre con estrellas hechas con la duya num. 16.
5. Para hacer los ojos, usa bolas de chicle y sujeta las pupilas de chocolate cubierto de caramelo con puntos de betún hechos con la duya núm. 16.
6. Haz una bolita de fondant anaranjado neón para la nariz y colócala. Sujeta la boca de caramelos con betún.
7. Para las patas delanteras y traseras, corta cuatro piezas de trenzas de caramelo negro de 2 pulgadas y cuatro piezas de 3 pulgadas. Para las patas del medio, corta cuatro piezas de trenzas de caramelo negro de 2 pulgadas y cuatro de 3 pulgadas.
8. Tiñe fondant púrpura neón de negro con color para betún y haz ocho bolitas; úsalas en las articulaciones de las patas.
9. Para los pies, enrolla ocho piezas de fondant anaranjado neón. Introduce las piezas de las articulaciones en los extremos de los caramelos, seguidas por las secciones largas de las patas. Mete los pies en los extremos de las secciones largas de las patas.
10. Introduce las patas en el pastel, con 1 pulgada de separación entre sí.

Ocasiones especiales

Para una despedida de soltera, un cumpleaños, o un shower, te ofrecemos ideas súper novedosas.

Divertidos pequeñines

Si sirves panquecitos en lugar de un pastel grande, puedes variar sus diseños con toda clase de increíbles colores y detalles personalizados. Estos bebés de cuna no te mantendrán despierta durante las noches —todas las decoraciones están hechas con fondant fácil de moldear, para que puedas lograr el terminado con extrema facilidad—.

Receta: betún de mantequilla

1. Glasea y alisa 23 panquecitos de la receta básica de la página 32 con betún de mantequilla.
2. Para hacer las cabezas, tiñe 4 onzas de fondant blanco con color piel y haz bolitas de 2.5 centímetros.
3. Recorta una porción de la parte trasera de la cabecita. Haz bolitas más pequeñas de fondant para la nariz y pégalas con un pincel húmedo. Espera a que sequen.
4. Para las almohadas, moldea rectángulos de fondant de 2.5 centímetros de espesor; haz hendiduras en el centro.
5. Dibuja los rasgos faciales en las cabezas con un marcador comestible de Wilton; sujeta las cabezas a la almohada con un pincel húmedo.
6. Con la duya núm. 6, traza un montículo sobre la mitad superior de un panquecito. Posiciona la almohada con cuidado.
7. Para hacer el cuerpo, moldea con fondant y aplasta el extremo de los pies. Posiciona el cuerpo a lo largo del panquecito.
8. Tiñe fontant de diferentes colores, extiéndelo y corta la forma de la manta. Coloca sobre los panquecitos; dobla la manta en su extremo superior.
9. Acomoda los panquecitos en el soporte Cupcakes 'N More de Wilton

Mini regalos

1. Prepara los lazos en forma de lágrima (1.5 cm de alto x 1 cm de ancho) con betún Royal y trazando con la duya núm. 3 sobre un papel encerado.
2. Haz 49 lazos de color violeta, 49 rosa, 49 naranja, 49 azul y 49 verde. Deja secar.
3. Hornea dos pasteles siguiendo la receta del pastel de Barbie o con tu receta favorita, Cuando estén fríos, mételos en el congelador para que estén bien firmes al momento de cortarlos.
4. Corta 19 círculos de un pastel usando el cortador Cut-Outs™ Wilton grande.
5. Recorta el segundo pastel a 2.5 centímetros de altura y córtalo en 19 cuadrados. Tiñe porciones de fondant para que combinen con los colores de los lazos.
6. Prepara los pasteles y cubre seis o siete (38 en total) de cada color de fondant; deja reposar. Traza líneas y puntos con la duya núm. 3 con betún Royal.
7. Dibuja un montículo sobre los pasteles con la duya núm. 3 e introduce siete lazos.
8. Coloca los pasteles en el soporte grande para postres Cupcakes 'N More de Wilton.

Con rellenos de fruta

Con sabor casero, pays y tartas que se antojan a media tarde.

por Rosario Mejía

Pasta sablé

Ingredientes:

> 500 g de mantequilla acremada
> 200 g de azúcar glas
> 700 g de harina
> 1 pizca de sal
> 2 huevos

1. Integra la mantequilla acremada con el azúcar glas.
2. Añade poco a poco la harina, batiendo hasta que quede una masa arenosa. Agrega la sal y los huevos.
3. Amasa hasta formar una bola. Envuélvela en una bolsa de plástico y refrigera tres horas.
4. Precalienta el horno a 180°C.
5. Extiende la masa en una superficie enharinada hasta que tenga un centímetro de espesor.
6. Coloca la masa en un molde para tarta, presionando un poco contra el fondo y las paredes.
7. Hornea en ciego 30 minutos. Retira del horno y deja enfriar.

Pasta quebrada

Ingredientes:

> 250 g de harina
> 1 pizca de sal
> 125 g de mantequilla fría, en trocitos
> 1 huevo ligeramente batido

1. Haz una fuente con la harina y sal. Coloca la mantequilla en el centro. Trabájala con los dedos hasta que consigas una textura parecida a la de las migas de pan.
2. Ahueca nuevamente en el centro. Añade el huevo y dos o tres cucharadas de agua. Mezcla hasta integrar pero sin trabajar demasiado la masa.
3. Forma una bola. Cúbrela con plástico y refrigera 30 minutos.
4. Extiende la masa sobre papel encerado y cubre el molde.
5. Hornea en ciego durante 25 minutos a 180°C.

Pay de nuez

8 porciones > Ingredientes:

- > 250 g de nueces
- > 1 tanto de receta básica de pasta quebrada, horneada en ciego en un molde para pay
- > 3 huevos
- > 50 g de mantequilla
- > 3/4 de taza de azúcar moreno
- > 2/3 de taza de jarabe de maíz
- > 1 cucharada de esencia de vainilla
- > 1 pizca de sal

1. Acomoda las nueces sobre la base de la tarta.
2. Aparte, bate los huevos, la mantequilla, el azúcar, jarabe de maíz, la vainilla y sal, hasta ligarlos.
3. Baña las nueces con la preparación anterior.
4. Hornea 45 minutos, a 180°C.

Tip: Si te sobró un poco de masa, corta estrellas y tiras para decorar la tarta.

Tarta de piña

8 porciones > Ingredientes:

- > **300 g de pasta hojaldrada comercial**
- > **1 cucharada de mantequilla**
- > **1 piña dulce, cortada en cubos**
- > **2 cucharadas de azúcar moreno**

1. Precalienta el horno a 175° C. Prepara un molde para pay engrasándolo ligeramente con mantequilla o aceite en aerosol.
2. Extiende la pasta hojaldrada sobre una superficie enharinada hasta que tenga dos centímetros de espesor.
3. Cubre el fondo del molde con la pasta, coloca encima un trozo de papel encerado o de aluminio y cubre con piedras especiales para hornear o con frijoles crudos (esto con la finalidad de que la pasta no se infle al hornearse).
4. Hornea hasta que las orillas estén doradas, retira las piedras o los frijoles crudos y el papel encerado o de aluminio (puedes guardar los frijoles para volver a hornear).
5. Derrite la mantequilla a fuego bajo en una sartén antiadherente. Vierte la piña y el azúcar moviendo constantemente hasta que estén suaves.
6. Sirve el relleno de piña sobre el pay horneado y regresa al horno durante quince minutos más.
7. Sirve tibio o a temperatura ambiente.

Tip: **Encuentra las piedras para hornear en tiendas especializadas en productos para pastelería.**

Tarta de ciruela

8 porciones > Ingredientes:

- > **1 tanto de receta básica de pasta quebrada**
- > **1 taza de mermelada de chabacano**
- > **10 ciruelas sin hueso, cortadas en cuartos**
- > **1 huevo ligeramente batido**

1. Precalienta el horno a 180° C.
2. Extiende la masa y forra un molde rectangular. Pica la base con un tenedor y refrigera 10 minutos.
3. Hornea la costra en ciego durante 35 minutos. Retira el papel y los frijoles crudos, hornea 10 minutos más. Espera a que se enfríe.
4. Aparte, calienta la mermelada hasta que se aligere. Deja reposar a temperatura ambiente.
5. Vierte un poco de mermelada en la base de la costra. Cubre con las ciruelas, dejando la cáscara hacia arriba, y baña con el resto de la mermelada. Barniza la tarta con huevo batido.
6. Hornea durante 35 minutos o hasta que las ciruelas estén cocidas.

Tips: **Puede servirse fría o a temperatura ambiente.**

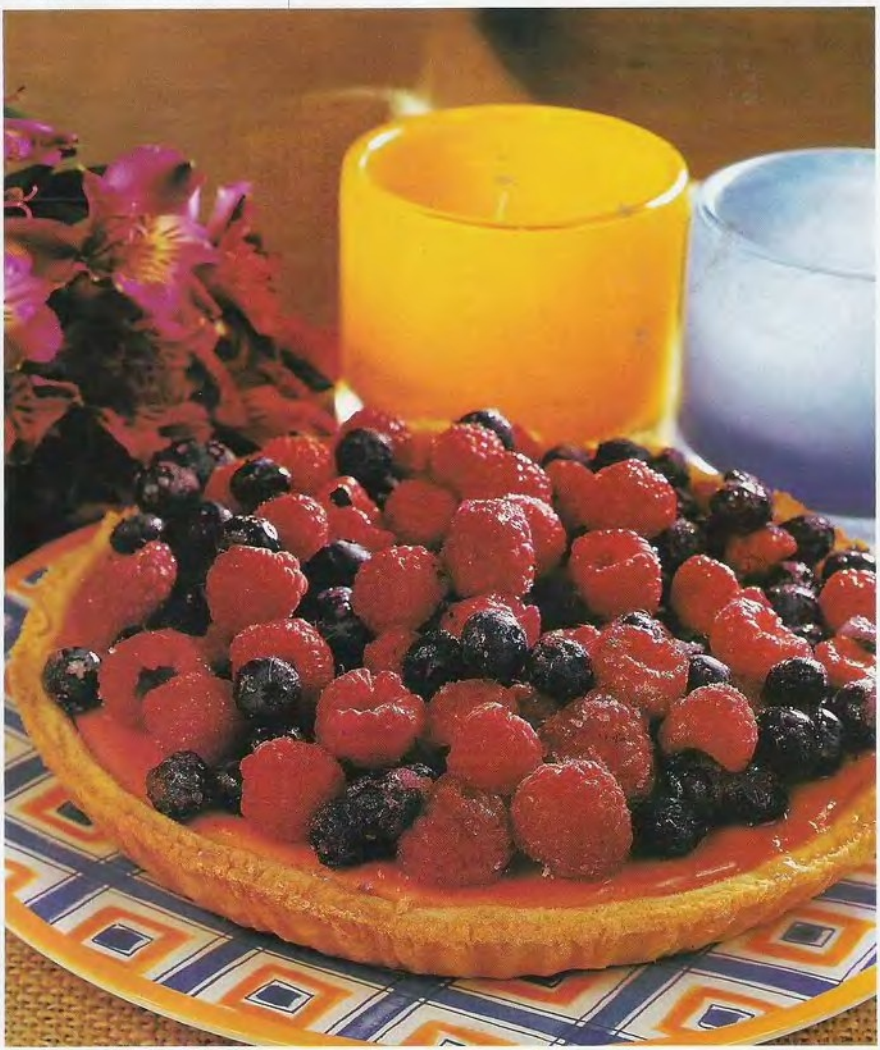
Pay de queso con frutas del bosque

6 porciones > Ingredientes:

- > 1 taza de azúcar
- > 1 cajita de frambuesas desinfectadas
- > 1 cajita de blueberries desinfectados
- > 1 pay de queso, comercial

1. Mezcla el azúcar con la fruta. Espera 30 minutos para que ésta suelte su jugo.
2. Cubre el pay con la fruta.

Tip: Compra el pay en tiendas de autoservicio.



Kena Cocina

Pay de frambuesa y fresa

8 porciones > Ingredientes:

- > 1 tanto de receta básica de pasta quebrada
- > 1 taza de azúcar
- > 2 manzanas rojas, peladas y en rebanadas delgadas
- > 2 tazas de frambuesas lavadas
- > 2 tazas de fresas desinfectadas, picadas
- > 100 g de mantequilla en trozos

1. Precalienta el horno a 180°C.
2. Extiende la masa hasta dejarla con un centímetro de grosor. Colócala en el molde que usarás, pica la base con un tenedor y refrigera 10 minutos.
3. Espolvorea dos cucharadas de azúcar en la base de la costra para pay.
4. Acomoda las manzanas, frambuesas y fresas en la costra. Espolvorea encima el resto del azúcar y cubre con la mantequilla.
5. Corta círculos de diferentes tamaños en la masa sobrante. Acomódalos sobre la tarta.
6. Coloca el molde en una charola. Hornea 40 minutos.

Tip: Puedes servirlo tibio o a temperatura ambiente.

Polvorones

12 piezas > Ingredientes:

- > 2 3/4 tazas de harina
- > 2 cucharaditas de polvo para hornear
- > 1/2 cucharadita de sal
- > 1/2 taza de mantequilla sin sal
- > 1 taza de azúcar
- > 2 huevos
- > · azúcar para espolvorear

1. Precalienta el horno a 190° C. .
2. Cierne la harina, el polvo para hornear y la sal. Reserva.
3. Con la batidora eléctrica, bate la mantequilla y el azúcar hasta esponjar.
4. Incorpora los huevos uno a uno.
5. Agrega los ingredientes secos, batiendo ligeramente hasta integrar.
6. Forma bolitas con las manos y aplástalas un poco.
7. Coloca los polvorones en una charola. Hornéalos 15 minutos o hasta que se doren ligeramente.
8. Cuando estén fríos, espolvoréalos con azúcar.

Galletas de nuez de macadamia

20 galletas > Ingredientes:

- > **2 1/4 tazas de harina**
- > **1/2 cucharadita de polvo para hornear**
- > **1 taza de mantequilla sin sal, suavizada**
- > **1/2 taza de azúcar**
- > **1 taza de azúcar moreno**
- > **1 cucharadita de sal**
- > **2 cucharaditas de extracto de vainilla**
- > **2 huevos**
- > **2 tazas de nuez de macademia**

1. Precalienta el horno a 190° C.
2. Mezcla la harina con el polvo para hornear. Reserva.
3. Con la batidora eléctrica, bate la mantequilla con el azúcar y el azúcar moreno, hasta esponjar.
4. Incorpora la sal, el extracto de vainilla y los huevos.
5. Integra los ingredientes secos, batiendo ligeramente.
6. Agrega las nueces, batiendo hasta incorporar.
7. Extiende la pasta y corta las galletas. Colócalas en una charola para horno.
8. Hornea 15 minutos o hasta que se doren un poco, cuidando que el centro permanezca suave.

Anillos de limón

20 galletas > Ingredientes:

- **2 tazas de harina**
- **1/2 cucharadita de polvo para hornear**
- **1/4 de cucharadita de sal**
- **1 taza + 1 cucharada de azúcar**
- **2 cucharadas de cáscara de limón rallada**
- **3/4 de taza de mantequilla sin sal, suavizada**
- **1/4 de taza de jugo de limón**
- **1 cucharadita de extracto de vainilla**

1. Cierne la harina, el polvo de hornear y la sal. Reserva.
2. En la batidora, combina una taza de azúcar y la cáscara de limón.
3. Agrega la mantequilla y bate hasta esponjar.
4. Añade el jugo de limón y el extracto de vainilla.
5. Gradualmente, agrega la harina cernida y bate hasta incorporar.
6. Cubre la masa con un plástico y refrigera por lo menos dos horas.
7. Precalienta el horno a 180° C.
8. Estira la masa en una superficie enharinada. Corta los anillos con cortadores de galletas y colócalos en una charola para horno.
9. Hornea las galletas durante 15 minutos, o hasta que se doren un poco.
10. Déjalas enfriar y espolvorea con el azúcar restante.

Barquillos cubiertos de chocolate

12 galletas > Ingredientes:

- > **200 g de chocolate semiamargo**
- > **100 g de galletas de barquillo**

1. Derrite el chocolate en baño María.
2. Tempera el chocolate.
3. Cubre las galletas con el chocolate derretido.

Círculos de mermelada

40 galletas > Ingredientes:

- > **1 1/2 tazas de mantequilla sin sal**
- > **1 3/4 tazas de azúcar**
- > **2 huevos**
- > **1 cucharadita de sal**
- > **2/3 de tazas de leche**
- > **1 cucharada de extracto de vainilla**
- > **5 tazas de harina**
- > **· mermeladas de frambuesa y chabacano**
- > **· azúcar glas**

1. Precalienta el horno a 190° C.
2. Con la batidora eléctrica, bate la mantequilla y el azúcar hasta que se esponjen.
3. Incorpora los huevos uno a uno. Añade la sal, leche y vainilla.
4. Agrega la harina, integrando sin batir demasiado.
5. Cubre la masa con un plástico y refrigera al menos durante una hora.
6. Estira la masa, corta las galletas y colócalas en una charola.
7. Hornea 15 minutos o hasta que se doren un poco. Déjalas enfriar.
8. Rellena las galletas con mermelada y espolvoréalas con azúcar glas.

De la A a la Z

Sabores frescos, deliciosos y originales. Ideales para la temporada de calor o para el final de una buena comida.

por Élida Lozano

Mousse de pera y miel

6 porciones > Ingredientes:

- > **10 g de grenetina sin sabor (1 sobre)**
- > **1 taza de leche**
- > **1/2 taza + 2 cucharadas de miel de abeja**
- > **1 cucharada de vainilla**
- > **1 taza de crema líquida, fría**
- > **2 peras cortadas en rebanadas**

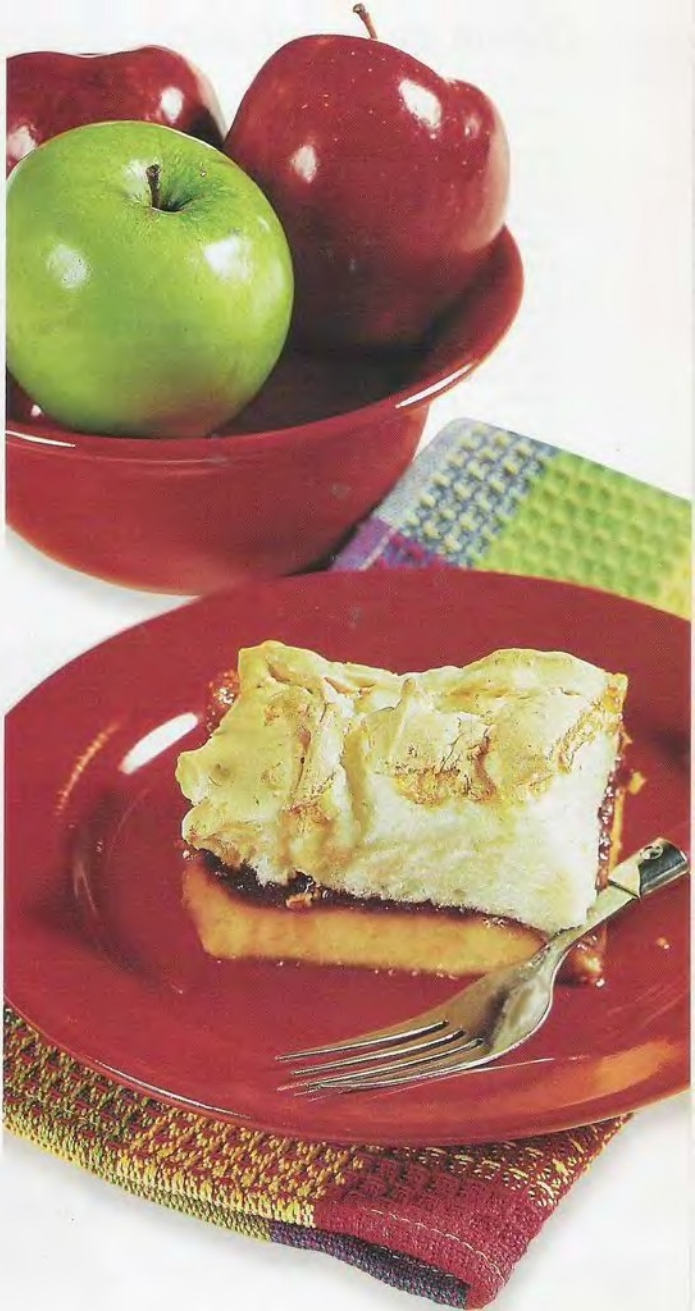
1. Disuelve la grenetina en media taza de agua. Reserva.
2. Calienta la leche con media taza de miel, moviendo constantemente.
3. Agrega la grenetina y cocina cinco minutos más, a fuego bajo, hasta que la grenetina se disuelva por completo.
4. Retira del fuego y añade la vainilla. Enfría la mezcla colocándola sobre un recipiente con hielos, moviendo continuamente hasta que se espese.
5. Bate la crema hasta formar picos.
6. Incorpora de manera envolvente a la mezcla de leche.
7. Vierte en un molde humedecido y previamente enharinado. Refrigera hasta que esté firme.
8. Mezcla las peras con la miel restante. Decora la mousse con ellas.

Budín Reina

8 porciones > Ingredientes:

- > **5 rebanadas de pan blanco firme (deja orear unas horas)**
- > **1/2 taza + 2 cucharadas de azúcar**
- > **1 taza de leche**
- > **4 cucharadas de mantequilla sin sal**
- > **2 cucharaditas de ralladura de limón**
- > **4 huevos separados**
- > **1 cucharadita de extracto de vainilla**
- > **3 cucharadas de mermelada de fresa**

1. Corta el pan en trozos. Colócalo en el procesador de alimentos hasta obtener dos y media tazas de migajas finas.
2. Mezcla las migas con dos cucharadas de azúcar.
3. Aparte, integra la leche con la mantequilla y la ralladura. Calienta sólo hasta que la mantequilla se derrita.
4. Integra la leche a las migas. Deja reposar 10 minutos.
5. Precalienta el horno a 170° C.
6. Bate las yemas y la vainilla hasta integrar. Agrega la mezcla de migas.
7. Vierte la preparación anterior en un molde previamente engrasado y enharinado. Hornea hasta que las orillas doren y las costras estén firmes en el centro.
8. Distribuye la mermelada sobre el budín.
9. Aparte, bate las claras hasta obtener picos duros. Añade poco a poco el azúcar restante.
10. Sirve el merengue sobre el budín. Espolvorea encima un poco más de azúcar.
11. Devuelve el budín al horno hasta que el merengue tome un color dorado.



Crema de capuchino

4 porciones > Ingredientes:

- > **15 g de grenetina sin sabor**
- > **2 tazas de leche semidescremada**
- > **2 cucharadas de café instantáneo**
- > **4 yemas**
- > **1/2 taza de azúcar**
- > **1 cucharadita de extracto de vainilla**
- > **1 taza de crema líquida, fría**
- > **20 g de chocolate de leche, rallado**

1. Hidrata la grenetina sin sabor en tres cucharadas de agua fría. Reserva.
2. Calienta la leche hasta que suelte el hervor. Añade el café y disuélvelo.
3. Aparte, bate en un tazón las yemas y el azúcar. Agrega un poco de leche caliente, revolviendo hasta disolver completamente el azúcar. Vierte poco a poco la leche restante.
4. Cocina a fuego bajo, revolviendo constantemente hasta que la mezcla se espese y se pegue levemente en una cuchara, pero sin dejar que hierva.
5. Retira del fuego. Incorpora la grenetina hidratada y la vainilla.
6. Cuela la preparación, vertiéndola en un molde colocado dentro de una charola con hielo. Mueve ligeramente hasta que se espese un poco, unos 15 minutos o hasta que el hielo se derrita.
7. Bate la crema hasta formar picos suaves. Agrega a las natillas frías e integra suavemente.
8. Vierte en cuatro tazas o en un tazón. Refrigera durante cuatro horas, o mejor aún, toda la noche.
9. Para servir, sumerge rápidamente las natillas en un tazón con agua caliente. Afloja los bordes con un cuchillo, antes de desmoldar.
10. Decora con rizos de chocolate.

Copa de frutas surtidas

10 porciones > Ingredientes

Para el pudín de vainilla:

- **2 tazas de crema espesa**
- **4 yemas**
- **25 g de fécula de maíz**
- **2 cucharadas de esencia de vainilla**
- **150 g de azúcar**

Para la copa:

- **500 g de uvas verdes sin semillas**
- **320 g de moras desinfectadas**
- **2 mangos petacones cortados en cubos**
- **300 g de fresas desinfectadas, picadas**
- **5 kiwis**
- **5 duraznos picados**
- **2 plátanos rebanados**

1. Entibia la crema a fuego medio.
2. Aparte, integra con un batidor de globo las yemas, la fécula de maíz, vainilla y el azúcar.
3. Agrega un poco de leche tibia a la mezcla de yemas, sólo para temperarla.
4. Vierte poco a poco el resto de la leche sin dejar de batir hasta que quede espesa. Deja enfriar.
5. Haz una cama de fruta en el molde en el siguiente orden: uva, mora, mango, fresa, kiwi, durazno y plátano.
6. Cubre con el pudín. Refrigera hasta el momento de servir.

Parfait de chocolate y crema

6 porciones > Ingredientes:

- **1 1/2 tazas de crema espesa**
- **2 cucharadas de azúcar**
- **1/4 de taza de mantequilla de cacahuate suavizada**
- **1 tanto de natilla de chocolate**
- **· nueces**
- **· cerezas**

1. Bate una taza de crema con el azúcar, hasta formar picos suaves. Reserva.
2. Integra la mantequilla de cacahuate con la crema restante, hasta suavizar. Añade la crema batida con una espátula de plástico, integrando con movimientos envolventes.
3. Alterna capas de natilla y de crema de cacahuate en los vasos que usarás para servir. Cubre y refrigera mínimo durante una hora.
4. Decora con nueces y cerezas.

Delicia de frutas del bosque

12 porciones > Ingredientes

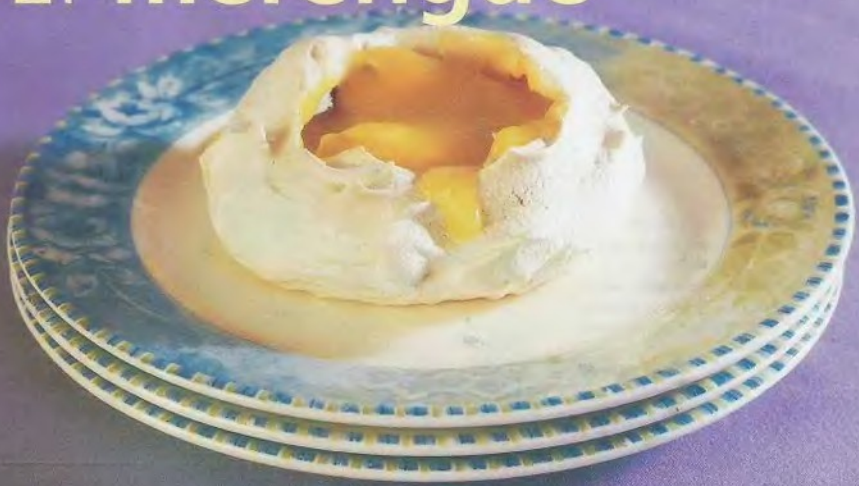
- **2 sobres de gelatina de agua sabor fresa**
- **300 g de fresas**
- **2 cajitas de moras**
- **2 cajitas de zarzamoras**
- **1 carambolo**
- **20 soletas**

Para la mousse:

- **4 tazas de crema líquida**
- **4 cucharadas de azúcar glas**
- **3 mangos petacones**
- **25 g de grenetina hidratada en 1/4 de taza de agua y disuelta en baño María, a temperatura ambiente**

1. Prepara la gelatina siguiendo las instrucciones del paquete
2. Cuando esté a temperatura ambiente, vierte la mitad en el molde que usarás. Refrigera hasta que esté casi cuajada.
3. Desinfecta la fruta y coloca la mitad sobre la gelatina. Cubre con la gelatina restante y espera a que cuaje por completo.
4. Para la mousse, bate la crema y el azúcar hasta que forme picos duros. Reserva.
5. Licua el mango; cuélalo y añádele la grenetina.
6. Integra la crema y el mango con movimientos envolventes. Reserva.
7. Cubre la gelatina cuajada con una capa de soletas y con la mousse. Regresa al refrigerador.
8. Antes de que la mousse se cuaje por completo, decora con el resto de la fruta. Refrigera dos horas más.

El merengue



¡Merengue, merengue! Con frutas, en tartas, con helado, con salsas o solos, estas golosinas son deliciosas.

por Elida Lozano

Merengues clásicos

8 porciones > Ingredientes:

- **1 1/2 tazas de azúcar**
- **4 claras**

1. Muele el azúcar en la licuadora hasta pulverizarla.
2. Bate las claras hasta que formen picos duros.
3. Añade gradualmente el azúcar molida.
4. Bate hasta que la mezcla esté espesa y brillante.

Tip: Utiliza el merengue de inmediato.

Merengue de limón

8 porciones > Ingredientes:

- **1 tanto de merengue básico**
- **1/4 de taza de fécula de maíz**
- **1/4 de taza de jugo de limón**
- **1 cucharada de ralladura de limón**
- **1 taza de azúcar molida**
- **2 yemas**
- **50 g de mantequilla**

Tip: Si deseas, agrega con movimientos envolventes una taza más de crema cuando la salsa de limón esté a temperatura ambiente.

1. Precalienta el horno a 120° C.
2. Reparte el merengue a cucharadas sobre dos charolas cubiertas con papel de estraza.
3. Hornea 24 minutos o hasta que el merengue se haga quebradizo. Apaga el horno y deja que el merengue se enfríe 30 minutos en su interior.
4. Calienta a fuego bajo la fécula de maíz, el jugo de limón, la ralladura, el azúcar y una taza de agua. Bate hasta que la mezcla empiece a hervir.
5. Retira del fuego. Sin dejar de mover, añade las yemas y la mantequilla. Deja enfriar.
6. Cubre los merengues con la salsa de limón y la crema.

Discos de merengue con chocolate y queso

10 porciones > Ingredientes:

- 4 claras
- 1 1/2 tazas de azúcar molido
- 1 cucharadita de vinagre blanco
- 1 pizca de crémor tártaro

Para el chocolate:

- 95 g de queso crema, a temperatura ambiente
- 135 g de mantequilla a temperatura ambiente
- 1 taza de azúcar glas cernido
- 1 taza de crema espesa
- 2 cucharadas de café soluble
- 1/4 de taza de leche caliente (no dejes que hierva)
- 150 g de chocolate amargo en trozos
- · colorante vegetal café

Para el queso:

- 3 paquetes de queso crema, de 190 g cada uno, a temperatura ambiente
- 150 g de mantequilla a temperatura ambiente
- 5 cucharadas de azúcar glas cernida
- 1/2 cucharaditas de jugo de limón

Tip: Puedes hornear los merengues en charolas dobles para uniformar el calor durante el cocimiento.

1. Engrasa dos charolas para hornear y cúbrelas con papel encerado.
2. Bate las claras hasta formar picos.
3. Agrega poco a poco la mitad del azúcar. Incorpora el vinagre, el resto del azúcar y crémor tártaro.
4. Con una manga y una duya del número 32, forma en la charola tres discos de 20 centímetros, un poco separados.
5. Hornea a 180° C durante 25 minutos. Apaga el horno y déjalos enfriar 30 minutos antes de sacarlos. Reserva.
6. Bate el queso hasta esponjarlo. Añade la mantequilla, el azúcar y la crema, cuidando que se integren bien antes de agregar el ingrediente siguiente.
7. Añade el café previamente diluido en tres cucharadas de agua caliente.
8. Vierte la leche caliente y el chocolate, moviendo hasta que éste se derrita.
9. Añade el colorante vegetal y reserva.
10. Bate el resto del queso crema. Cuando se esponje, incorpora la mantequilla y el azúcar. Cuando obtengas una mezcla homogénea, y sin dejar de batir, integra el jugo de limón.
11. Para servir, cubre el merengue con una capa de chocolate y una de queso. Repite hasta terminar con queso.

Pastelitos de limón envueltos en merengue

6 porciones > Ingredientes:

- **125 g de mantequilla suavizada**
- **1 taza de azúcar glas**
- **1/4 de taza de ralladura de limón**
- **2 huevos**
- **1 1/2 tazas de harina cernida**
- **1 1/2 cucharaditas de polvo para hornear cernido**
- **1/3 de taza de leche**
- **2 cucharadas de jugo de limón**
- **6 cucharadas de helado de vainilla**

1 tanto de merengue básico

1. Precalienta el horno a 160° C.
2. Bate la mantequilla con el azúcar y la ralladura, hasta que la primera cambie de color y empiece a acremar.
3. Sin dejar de batir, agrega los huevos uno a uno.
4. Incorpora con movimientos envolventes la harina, el polvo para hornear, la leche y el jugo de limón.
5. Vierte la mezcla en seis moldes individuales ligeramente engrasados.
6. Hornea 30 minutos o hasta que al introducir un palillo, éste salga limpio. Deja enfriar cinco minutos, desmolda y colócalos sobre una rejilla.
7. Con una cuchara haz huecos en las tapas de los panecillos. Rellénalos con helado.
8. Refrigera los panecillos 30 minutos.
9. Extiende el merengue sobre los panecillos. Colócalos en una charola.
10. Mete en el asador durante unos minutos, hasta que los merengues se endurezcan y se doren.

Pavlova con frutas rojas

8 porciones > Ingredientes:

- **1 tanto de merengue clásico**
- **1 l de crema líquida para repostería**
- **1/2 taza de azúcar glas, cernido**
- **1 cucharada de vainilla**
- **200 g de frambuesas desinfectadas**
- **200 g de moras desinfectadas**
- **200 g de zarzamoras desinfectadas**

1. Precalienta el horno a 120° C.
2. Vierte el merengue en dos charolas rectangulares previamente forradas con papel encerado.
3. Hornea 25 minutos o hasta que el merengue esté quebradizo. Apaga el horno y deja los merengues dentro durante 30 minutos. Retira del horno y deja que se enfríen por completo.
4. Bate la crema hasta que esponje, duplique su volumen y forme picos.
5. Agrega poco a poco el azúcar y la vainilla. Refrigera.
6. Para armar, coloca una rebanada de merengue, una capa de crema y una capa de frutas. Repite la operación hasta terminar con una capa de frutas.

Tip: Antes de usarla, refrigera la crema para repostería durante una hora.

Besos de chocolate y naranja

20 porciones > Ingredientes:

- **1 tanto de merengue básico**
- **200 g de chocolate amargo, rallado**
- **1/4 de taza de crema**
- **2 cucharadas de licor de naranja**

1. Precalienta el horno a 120° C.
2. Coloca cucharaditas de merengue sobre dos charolas recubiertas con papel encerado.
3. Hornea de 10 a 15 minutos, hasta que el exterior de los merengues esté quebradizo. Apaga el horno y deja enfriar los merengues en su interior 30 minutos más.
4. Calienta a fuego bajo el chocolate, la crema y el licor de naranja, revolviendo hasta que el chocolate se derrita.
5. Retira del fuego y bate hasta que se integre bien. Deja enfriar.
6. Extiende un poco de la mezcla de chocolate en la base de un merengue. Cubre con otro. Repite hasta que se acaben los merengues.

Tarta de merengue y chocolate

6 porciones > Ingredientes:

Para la tarta:
- **200 g de galletas de chocolate**
- **90 g de mantequilla derretida**

Para el relleno:
- **400 g de chocolate amargo, derretido**
- **1 taza de crema**

Para la cubierta:
- **4 claras**
- **1 taza de azúcar molida**

1. Procesa las galletas y la mantequilla durante dos o tres minutos, o hasta que las primeras adquieran consistencia de migajas finas.
2. Comprime la mezcla en un molde para tarta desarmable, estriado y circular. Refrigera 15 minutos.
3. Calienta el chocolate y la crema en una sartén a fuego bajo, revolviendo hasta que el primero se derrita.
4. Vierte sobre la costra de galleta. Refrigera 30 minutos.
5. Precalienta el horno a 200° C.
6. Bate las claras hasta formar picos duros y añade gradualmente el azúcar. Sigue batiendo hasta que la mezcla esté espesa y brillante.
7. Reparte a cucharadas el merengue sobre la tarta.
8. Hornea durante 15 minutos o hasta que el merengue esté dorado.
9. Deja enfriar dentro del horno.

Salsas, coulis y jarabes

Descubre la magia de transformar un postre en algo verdaderamente delicioso ¡tan sólo con una salsa!

por Irene Aguirre

Los coulis son preparaciones hechas a base de frutas levemente cocidas en un almíbar o simplemente trituradas y coladas. Sazonan dulces de cocina, pasteles y helados.
Los jarabes son más líquidos y se obtienen de frutas frescas, aunque también pueden prepararse con especias y plantas aromáticas.

Salsa de rompope y gelatina

Ingredientes:

- **1/2 taza de crema ácida**
- **1 taza de rompope**
- **2 cucharadas de licor de almendras**
- **4 gelatinas individuales**

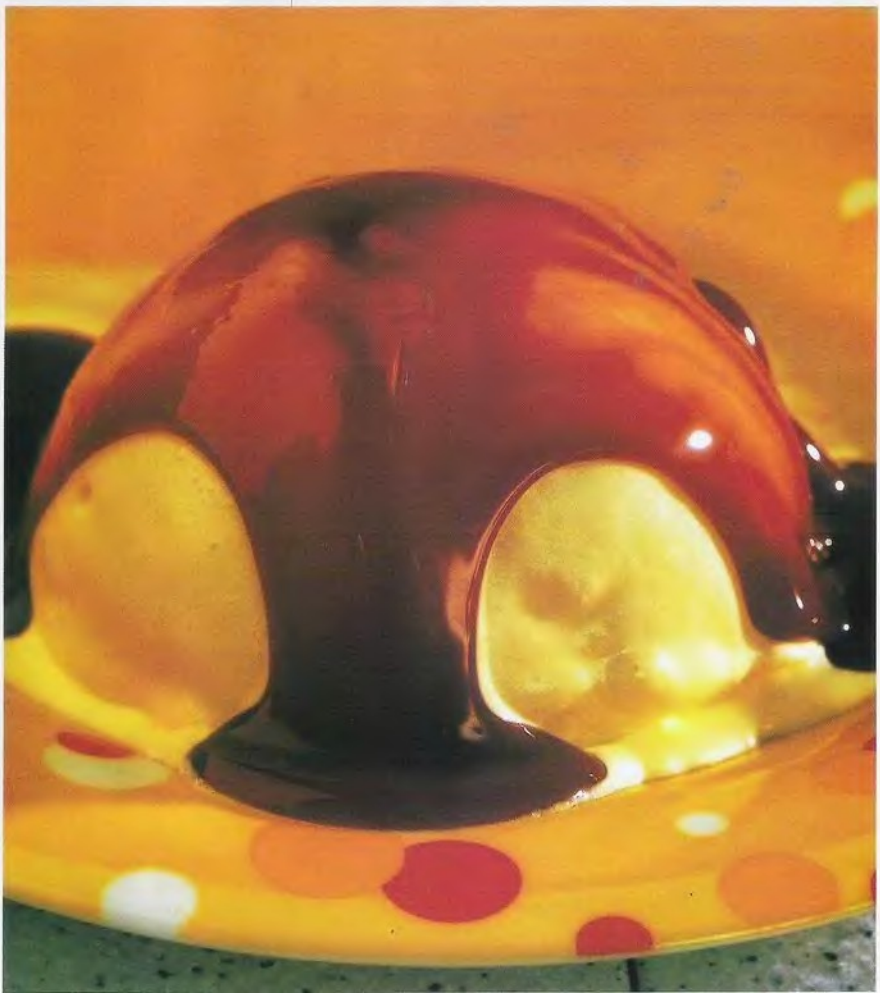
1. Bate los tres primeros ingredientes en un tazón, hasta integrar bien.
2. Sirve la gelatina sobre un espejo de salsa de rompope.

Salsa de caramelo con helado de vainilla

Ingredientes:

- **2 tazas de azúcar**
- **1 taza de crema dulce**
- **1 pizca de sal**
- **· helado de vainilla**

1. En una olla grande, mezcla a fuego medio el azúcar con media taza de agua. Revuelve hasta que el azúcar se disuelva.
2. Aumenta la temperatura a media-alta y cocina sin mover hasta que se formen burbujas grandes. Continúa cocinando durante 12 minutos o hasta que el caramelo empiece a dorarse.
3. Agrega la crema en un hilo delgado y continuo, batiendo constantemente hasta que las burbujas desaparezcan. Retira del fuego.
4. Añade la sal. Deja reposar 20 minutos y vierte sobre el helado.



Crema inglesa de café con pay de manzana

2 tazas > Ingredientes:

- > **1 1/2 tazas de leche**
- > **2 cucharadas de café expreso**
- > **4 yemas**
- > **3 cucharadas de azúcar glas**
- > **· pay de manzana comercial**

1. Hierve la leche en un cazo y añade el café. Déjalo reposar tres minutos.
2. Cuélalo con un colador muy fino sobre un tazón. Reserva.
3. Con un batidor de globo, bate las yemas y el azúcar hasta integrarlas. Añade la leche aromatizada de café, temperando primero las yemas.
4. Coloca el tazón a fuego medio-bajo y cocina hasta que espese. No dejes que hierva.
5. Refrigera durante tres horas.
6. Calienta el pay de manzana en el horno y sirve la crema inglesa en el momento.

Coulis de cítricos con crepas

Ingredientes:

- **600 g de naranjas agrias**
- **250 g de azúcar**
- **1 limón, el jugo**
- **1 toronja, el jugo**
- **1 pizca de cardamomo**
- **1 pizca de jengibre en polvo**
- **1 pizca de pimienta**
- **1 paquete de crepas comerciales**

1. Corta las naranjas en rodajas desechando los extremos. Colócalas en un tazón.
2. Hierve dos tazas de agua con el azúcar hasta que se disuelva. Vierte el almíbar sobre las naranjas. Deja reposar durante 12 horas.
3. Escurre las naranjas y lícualas. Añade los jugos de limón, toronja y el cardamomo, jengibre y la pimienta, hasta que el coulis esté listo.
4. Calienta las crepas en una sartén. Báñalas con el coulis, dejando hervir unos minutos antes de servir

Zumo de menta con peras

Ingredientes:

- **120 g de azúcar glas**
- **3 cucharadas de fécula de maí**
- **3 cucharadas de menta fresca, finamente picada**
- **· peras en almíbar o pochadas, frías**

1. Hierve en un cazo dos tazas de agua con el azúcar y la fécula de maíz, previamente disuelta en un tercio de agua fría.
2. Añade la mitad de la menta, de reposar 20 minutos y cuela.
3. Agrega el resto de la menta, moviendo cuidadosamente.
4. Sirve sobre las peras en almíbar.

Crema de limón

Ingredientes:

- **4 yemas**
- **1/2 taza de azúcar**
- **1/4 de taza de jugo de limón fresco**
- **1 cucharadita de ralladura de limón**
- **4 cucharaditas de mantequilla**
- **8 scones o bisquets**

1. Bate con un globo de alambre las yemas con el azúcar en un tazó de vidrio o de acero inoxidable, hasta blanquear.
2. Añade el jugo y la ralladura de limón.
3. Cocina en baño María a fuego lento, moviendo constantemente hasta que espese, unos 12 minutos
4. Retira del fuego y añade poco a poco la mantequilla. Continúa batiendo hasta que la mantequilla se derrita. Cubre con plástico autoadherible y refrigera un par de horas.
5. Sirve con scones o bisquets.

Salsa de duraznos con panqué

Ingredientes:

- **220 g de duraznos secos, finamente picados**
- **2 1/2 tazas de jugo de naranja fresco**
- **1/2 cucharadita de extracto de vainilla**
- **3 cucharadas de licor de naranja**
- **1 panqué comercial de nuez**

1. Mezcla los duraznos con el jugo de naranja en una olla, a fuego medio alto.
2. Reduce la temperatura a media baja. Hierve a fuego lento durante una hora, moviendo de vez en cuando. Deja enfriar 10 minutos.
3. Pasa la mitad de la mezcla a la licuadora. Licua hasta obtener un puré terso.
4. Regresa a la olla, integra la vainilla y el licor de naranja. Reserva.
5. Para servir, coloca una rebanada de panqué sobre un espejo de salsa.

Escuela de repostería

Paso a paso, la técnica para un pastel con terminado profesional.

por Estela Puente

Pastel de fresas Le Fraisier

16 porciones Ingredientes:

Para el bizcocho genovesa:
- 8 huevos
- 4 yemas
- 300 g de azúcar
- 50 g de mantequilla derretida
- 300 g de harina

Para el almíbar
- 100 g de azúcar
- 1/2 taza de licor de kirsch

Para la crema mousseline:
- 1 taza de leche
- 2 yemas
- 80 g de azúcar
- 20 g de harina
- 20 g de fécula de maíz
- 125 g de mantequilla
- 1/4 de taza de licor de kirsch

Para el merengue italiano:
- 3 claras
- 150 g de azúcar glas

Para montar:
- 1 k 200 g de fresas desinfectadas

Pastel Frasier

1. Para preparar el bizcocho, calienta los huevos, las yemas y el azúcar en baño María, moviendo constantemente, hasta que alcance 40° C.
2. Precalienta el horno a 180° C.
3. Mezcla un poco de la mezcla de genovesa con la mantequilla. Incorpora la harina.
4. Vierte la mezcla en un molde previamente engrasado con mantequilla y mete en el horno durante 20 minutos.
5. Deja enfriar, desmolda y córtalo a la mitad en forma horizontal.
6. Para preparar el almíbar, mezcla el azúcar con el licor de kirsch y tres cuartos de taza de agua.
7. Para la crema mousseline, mezcla a fuego bajo la leche con la mitad del azúcar. Integra el resto del azúcar con las yemas, la fécula de maíz y la harina.
8. Incorpora un poco de la leche caliente a las yemas para temperar. Vierte la mezcla de yemas a la leche caliente y deja en el fuego hasta que espese.
9. Deja enfriar y bate ligeramente con la mantequilla.
10. Para preparar el merengue italiano, pon a hervir media taza de agua con el azúcar hasta obtener un almíbar.
11. Bate las claras a punto de turrón.
12. Sin dejar de batir, integra el almíbar en forma de hilo. Sigue batiendo hasta que se enfríe.
13. Para montar, coloca una rebanada de bizcocho en el fondo del molde.
14. Báñalo con el almíbar y cubre con una capa de mousseline.
15. Corta las fresas en mitades y acomódalas alrededor del bizcocho. Cubre con otra capa ligera de mousseline.
16. Humedece otra rebanada de bizcocho con más almíbar. Tapa la mousseline y mete en el refrigerador.
17. Desmolda, marca un círculo en el centro y decora con el merengue italiano. Rellena el espacio central con las fresas.

1

Ten todos los ingredientes medidos y a la mano antes de comenzar.

2

Bate las yemas con el azúcar.

4

Incorpora la leche caliente para atemperar las yemas.

3

Monta las claras.

5

Cierne la harina para el bizcocho.

6

Bate las claras a punto de turrón.

7

Vierte la mezcla del bizcocho sobre un tapete de silicón.

8

Extiende la mezcla con una espátula.

9

Corta círculos de bizcocho.

10

Humedece la base del bizcocho con el almíbar.

11

Rebana las fresas para armar el contorno.

12

Acomoda las fresas alrededor del interior del molde con el centro hacia afuera.

13

Agrega la base de mousseline.

14

Pica el resto de las fresas.

15

Incorpora las fresas que picaste.

16

Rellena el resto del molde con la mousseline.

17

Corta otro círculo del bizcocho para la cubierta

18

Humedece el bizcocho con almíbar para adherir la tapa.

19 Cubre el pastel con el círculo de bizcocho y ajústalo lo necesario.

20 Cubre el pastel con más crema, alisándola con una espátula.

21 Con cuidado, desmolda el pastel.

22 Con un molde más pequeño, marca un círculo en el centro del pastel.

23 Con una manga de duya, decora con el merengue italiano.

24 Rellena el centro del pastel con frutillas.

Agradecimiento:
Colegio Superior de Gastronomía
Av. Lomas Verdes 414, Naucalpan
Tel. 53 44 51 70
www.csgastronomia.edu.mx
<http://www.csgastronomia.edu.mx>
Chef Rubén Mora

Al igual que el resto de los platillos, los postres también han evolucionado. Hoy las presentaciones y los ingredientes que se emplean para prepararlos son distintos. "Lo que hacemos ahora es presentar los postres en un vaso *old fashion*, pues esto nos permite jugar con ingredientes novedosos en repostería, como el aceite de oliva, jitomate o la albahaca", dice Víctor Sierra, chef ejecutivo del Hotel Royal Pedregal. Su equipo se actualiza cada año al tomar cursos con Oriol Balaguer, quien actualmente es uno de los mejores chefs reposteros.

Recetas cortesía de los chefs Víctor Sierra y Gorka Bátiz del Hotel Royal Pedregal, basados en la técnica de Oriol Balaguer.

Pan con aceite y chocolate

12 porciones > Ingredientes:

Para el cremoso de chocolate:
- **1/2 l de leche**
- **1/2 l de crema líquida para batir**
- **80 g de azúcar**
- **10 yemas**
- **450 g de chocolate amargo**

Para la salsa de chocolate:
- **· jarabe de azúcar (prepáralo con 1 taza de agua y 120 g de azúcar)**
- **30 g de glucosa**
- **60 g de cocoa**
- **90 g de chocolate amargo, en trozos**
- **1 taza de crema líquida para batir**

Para el pan:
- **12 cucharadas de aceite de oliva extra virgen**
- **120 g de pan campesino (de preferencia artesanal)**
- **12 pizcas de sal Maldon**

1. Integra la leche, crema y el azúcar. Pon en el fuego.
2. Cuando suelte el hervor, retira y vierte poco a poco encima de las yemas. Bate vigorosamente.
3. Devuelve al fuego y, sin dejar que hierva, cuece hasta que tome consistencia de natilla.
4. Pasa por un colador vertiendo encima del chocolate. Deja reposar 10 minutos e integra batiendo vigorosamente.
5. Vierte un poco en cada vaso. Refrigera durante media hora.
6. Añade el aceite de oliva y mueve para hacerlo cremoso. Refrigera durante 12 horas más.
7. Para preparar la salsa de chocolate, hierve el jarabe con la glucosa. Añade la cocoa, el chocolate derretido y mezcla. Incorpora la crema y emulsiona.
8. Acompaña el cremoso con salsa de chocolate y pan tostado troceado.
9. Espolvorea la sal encima de la salsa de chocolate.

Postres de vanguardia

Yoghurt de jitomate y mango

12 porciones > Ingredientes:

Para la gelatina de albahaca:
- **50 g de hojas de albahaca**
- **1/4 de l de agua mineral**
- **40 g de azúcar**
- **1 sobre de grenetina sin sabor (10 g)**

Para la mermelada de jitomate:
- **1 k de jitomate**
- **2 vainas de vainilla**
- **900 g de azúcar**

Para el esponjoso de yoghurt:
- **1 sobre de grenetina sin sabor (10 g)**
- **1 cucharada de leche**
- **1/2 litro de yoghurt cremoso**
- **1/2 litro de crema líquida para batir semi montada**
- **100 g de azúcar**

Para servir:
- **3 mangos de Manila, con la pulpa cortada en dados**

1. Para preparar la gelatina de albahaca, escalda las hojas de albahaca y enfríalas en agua con hielo.
2. Licua la albahaca con el agua mineral y el azúcar. Cuela y reserva
3. Hidrata la grenetina sin sabor en una cucharada de agua mineral.
4. Aparte, calienta una pequeña parte del agua de albahaca y disuelve la grenetina.
5. Cuela, enfría e integra la grenetina al resto de la preparación
6. Vierte en un molde largo y poco profundo. Cuando se cuaje, corta dados de un centímetro por lado.
7. Para preparar la mermelada, escalda los jitomates, retira la piel y las semillas. Corta la pulpa en dados.
8. Abre la vaina de vainilla y raspa las semillas encima del jitomate.
9. Carameliza el azúcar. Agrega el jitomate y cuando se haga una salsa, deja 20 minutos a fuego medio hasta que tome consistencia de mermelada. Deja enfriar.
10. Para preparar el esponjoso, hidrata la grenetina en una cucharada de leche.
11. Calienta una pequeña parte del yoghurt y úsalo para integrar la grenetina.
12. Incorpora la grenetina con el resto del yoghurt, azúcar y la crema semi montada.
13. Para servir, coloca en el vaso dados de mango. Añade la mermelada de jitomate y el esponjoso de yoghurt. Refrigera un poco.
14. Al momento de servir, cubre con dados de gelatina de albahaca

La Moderna®

es salud

Codo con picadillo al arcoiris

Ingredientes:

200 g de codo No. 4 de La Moderna
200 g de carne molida
4 cucharadas de aceite de olivo
1 cucharada de mantequilla
200 g de chícharos, zanahorias y granos de elote precocidos
1 cebolla chica picada
1 diente de ajo machacado
2 cucharadas de albahaca picada
300 ml de puré de tomate
sal y pimienta

Preparación:

1. En una sartén derrita la mantequilla, añada el aceite de oliva; fría la carne, la cebolla, el ajo, los vegetales, la albahaca y a los 10 minutos vierta el puré de tomate; cueza por 10 minutos más y salpimentar.
2. En una olla, ponga 2 litros de agua a hervir con sal (2 cucharadas soperas rasas) en cuanto suelte el hervor, cueza el codo por el tiempo que indique el paquete, mueva de vez en cuando. Escurra sin enjuagar.
3. Mezcle con la pasta y sirva caliente.

Esta receta rinde 4 porciones

PARA SABER MÁS...

Si deseas consumir verdura cocida, deberás cocerla entera y en un recipiente de tamaño adecuado a la cantidad.
Es importante cocerlas con la mínima cantidad de agua necesaria.